Oecon.
114
1791/3

Oec
114

Oeconomia

Oeconomiae domeſticae Syſtemata & methodi

483.

~~Oec. dom. N. 27.~~

Anweiſung

für

Frauenzimmer

die ihrer

Wirthſchaft ſelbſt vorſtehen wollen.

Drittes Stück

von

Federbetten, Anweiſung Aepfel und Birnen lange Zeit aufzubewahren, vom Gelee, von den Cichorienwurzeln, Verzeichniß, zu welcher Jahreszeit einige Gewächſe, Fiſche, Fleiſch, ꝛc. beym Verſpeiſen den beſten Geſchmack haben, Tabelle wie lange ſich ohngefähr das friſche Fleiſch gut erhalten läßt, Kenntniß der fremden und einheimiſchen Gewürze.

von

J. G. S.

Berlin,

bey Arnold Wever, 1791.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Von Federbetten.

Unter dem Worte Betten, verſteht man alle mit Federn, Wolle, Haaren und andern weichen Materien ausgeſtopfte Decken, Küſſen, Matratzen ꝛc. die zum Schlafen oder darauf zu ruhen beſtimmt ſind.

Nach dieſer Beſchreibung würden nicht die Federbetten allein, ſondern auch die mit Wolle, Haaren ꝛc. ausgeſtopften Betten hieher gehören. Da aber von den letztern noch bey einer andern Gelegenheit gehandelt werden ſoll, ſo wollen wir uns hier blos auf die Federbetten einſchränken.

Die Materien, wovon nun ein dergleichen Bette angefertigt wird, ſind die Federn, die Inlette, die Ueberzüge und die Decken. Nebſt dem ſind ſie wieder in Abſicht ihrer Beſtimmung oder ihres Gebrauchs unterſchieden; denn da hat man einſchläfrige und zweyſchläfrige Betten, zu denſelben gehören wieder Betten von verſchiedener Größe, als Unterbetten, Kopfküſſen, Deckbetten ꝛc. Dieſe muß nun eine Wirthin nicht allein anzufertigen, ſondern auch in Ordnung zu ererhalten verſtehen.

Was hierbey zu beobachten iſt, wollen wir eins nach dem andern durchgehen.

Was nun zuerſt die Federn betrifft, die zur Ausſtopfung eines Bettes angewandt werden, ſo können ſelbige dazu von vielerley Geflügel oder Federvieh genommen werden. Die allergewöhnlichſten und gemeinſten dazu ſind die Gänſefedern, nächſt dem aber pflegt man auch die Federn von Enten, Haushünern, Rebhünern ꝛc. dazu anzuwenden, zuweilen pflegt man auch einige mit Schwanenfedern oder Eiderdunen auszuſtopfen, weil ſie ſehr leicht ſind und ſtets locker bleiben.

Die letztern ſind daher auch die beſten und geſchickteſten zu den Betten, wenn ſie nur nicht zu theuer und in größerer Menge zu haben wären. In Abſicht der Güte folgen dieſen die Gänſefedern; dann die Entenfedern und zuletzt die von dem übrigen erwähnten Geflügel, welches die allerſchlechteſten und nur für Geſindebetten und arme Leute brauchbar ſind. Da die Güte der Federn ſo ſehr unterſchieden iſt, ſo könnte man wohl auf den Einfall kommen, verſchiedene Arten von Federn zu vermiſchen, um ſich einen Vortheil zu verſchaffen; dieſes iſt aber nicht wohl anzurathen, denn man hat ſchon bemerkt, daß Enten- und Gänſefedern, die doch nicht ſo ſehr von einander unterſchieden zu ſein ſcheinen, wenn ſie zuſammen vermiſcht in Betten geſtopft worden, ſich nicht zuſammen vertragen, ſondern eine Art die andere verdirbt. Wie viel weniger vortheilhaft würde es ſein, wenn man Federn, die noch mehr von einander unterſchieden ſind, als zum Beyſpiel Gänſe- und Hünerfedern, vermiſchen wollte. Man thut daher am allerbeſten, daß man jede Sorte Federn für ſich allein läßt, dadurch erhält ſich eine jede Sorte

am

am beſten. Die Federn ſind ſehr leicht, und es gehöret ein großer Theil dazu, ehe man ein Pfund davon zuſammen bringt; denn es iſt berechnet worden, daß zu einem Federbette von funfzig Pfunden, die Federn von mehr denn zweyhundert Gänſen erfordert werden.

Nicht allein ſind die Federn dadurch, daß ſie von dieſem oder jenem Geflügel genommen worden, von einander unterſchieden, ſondern ſie ſind auch in Abſicht des Thieres ſelbſt, dem ſie abgerupft werden, von einander verſchieden, wovon einige zum Ausſtopfen der Betten anwendbar ſind, andere hingegen nicht. Man erhält nemlich zum Beyſpiel von einer Gans oder auch andern Geflügel:

1) Die Flaumfedern, dieſes ſind die leichteſten und weichſten Federn, unten vom Bauche, die alle keinen Kiel haben.

2) Die Schwingfedern aus den Flügeln und dem Schwanze, die alle mit Kielen verſehen ſind.

3) Die Fettfedern oder Schmalzfedern, welche oben auf dem Hintern befindlich ſind, und die man denen Gänſen auszurupfen pflegt, die man, um gemäſtet zu werden, beſtimmt hat, und endlich

4) Diejenigen kurzen Federn um den Körper, die eigentlich Bettfedern genannt werden.

Die ſeltenſten und rarſten Federn liefern die Schwäne, weil davon aber nur die zarteſten Flaumfedern, die vorn an der Bruſt, und unten am Bauche ſitzen, genommen werden, ſo dienen ſolche nur für große Herrn und ſehr reiche Leute.

Die Eiderdunen werden ebenfalls nur von hohen und reichen Perſonen, und beſonders zu Reiſe- und

Feldbetten, ſehr geſucht. Die Eiderente oder Eidergans, wovon die Federn geſammlet werden, hält ſich in Jsland, Grönland und in Norwegen ꝛc. auf den Steinklippen auf. Dieſe Vögel, wenn ſie brüten wollen, und ſich eine Stelle dazu ausgeſucht haben, verfertigen ihr Neſt von dieſen Eiderdunen, die das Weibchen ſich zu dem Ende ſelbſt aus der Bruſt rupfet und mit Gras oder Meergras zuſammen vermiſcht.

Jndem es nun ſitzet und brütet, rupfet es ſich noch mehrere Federn aus, und macht rund herum um das Neſt noch einen hohen Rand davon, ſo, daß es faſt ganz bedeckt darin ſitzet und die Eyer vor der Kälte geſchützt, und vor den Raubvögeln verborgen bleiben. Dieſe Neſter ſuchen die Einwohner dortiger Gegenden auf, und nehmen die Dunen, ehe die Vögel ihre Eyer legen, zu verſchiedenen malen weg, wogegen dieſe die weggenommenen immer wieder durch neue zu erſetzen ſuchen. Andere aber nehmen die Dunen nicht eher aus den Neſtern, als bis die Jungen ausgebrütet und mit der Mutter daſſelbe verlaſſen haben.

Dieſe, auf die Art geſammelte Dunen ſind aber nicht rein, ſondern mit Stroh, Zweiglein, Gras, Moſt ꝛc. vermiſcht, ſie müſſen daher davon abgeſondert, und weil ſie gemeiniglich von Seewaſſer durchnäßt ſind, getrocknet werden. Von ſechs Neſtern laſſen ſich höchſtens ein Pfund Dunen zuſammenbringen, dieſe aber verlieren noch viel, wenn ſie gereinigt werden; denn von den allerbeſten giebt ein Pfund kaum ein halb Pfund und von den ſchlechteſten kaum zehn Pfund ein ganzes Pfund der reinſten auserleſenen Dunen.

Die Abſonderung der Unreinigkeiten von den Dunen wird in verſchiedenen Ländern unterſchiedentlich ver-

verrichtet. In Schweden ſowohl als in Norwegen wird zu ihrer Reinigung eine ausgeſpannte Schnur von Bindfaden, ungefähr eine Klafter lang, gebraucht, mit welcher die Dunen geſchwingt und geſchlagen werden, faſt wie die Hutmacher ihre Wolle ſchwingen und ſchlagen, und ſolchergeſtalt bleiben die reinen Dunen auf der Schnur hangen. Ehe aber dieſe Arbeit mit ihnen vorgenommen wird, muß zuvor, wenn ſie eingeſammlet worden, der gröbſte Unrath davon abgeſchüttelt werden, man legt ſie dann auf alte Segel ausgebreitet, an der Sonne, und ſteckt ſie jeden Abend in Säcke. Wenn ſie nun dergeſtalt wohl getrocknet worden, werden ſie wieder in Säcke gethan und bey mäßiger Wärme in Backöfen vollends getrocknet, bis ſie gut ausgedörrt ſind.

Die zarten Falkenfedern, welche aus Norden, beſonders Lappland, gebracht werden, ſind auch eine Art ſehr feiner, leichter und warmer, aber auch ſehr theurer Federn. Sie ſind nichts anders, als die Flaumfedern, welche man den Falken, beſonders den ſogenannten Gerfalken, die dort häufig gefangen werden, an dem Halſe, Bauche und unter den Flügeln ausrupfet.

Am allergewöhnlichſten und häufigſten nimmt man zu den Betten die Gänſefedern, nicht nur von den geſchlachteten Gänſen, ſondern auch von den lebendigen, die eben wie die Schwäne zu dem Ende zu gewiſſen Jahreszeiten gerupft werden.

Dieſes kann höchſtens viermal des Jahres oder alle acht Wochen vom April an bis Michaeli vorgenommen werden. Es müſſen aber nur diejenigen Gänſe gerupft werden, die man nicht zum Brüten gebrauchen will. Nach Michaeli müſſen den Gänſen

keine Federn mehr genommen werden, weil ſie ſolche im Winter zu ihrer Erwärmung ſelbſt nöthig haben. Werden im Sommer die Gänſe nicht zur gehörigen Zeit gerupft, ſo wachſen die Federn aus, die Gänſe verlieren ſie, oder ſie zupfen ſich ſelbige ſelbſt aus, um den jungen anwachſenden Raum zu machen, und man kommt darum. Denen jungen Gänſen, die früh ausgebrütet worden, kann man, wofern ſie nicht geſchlachtet werden, ſchon gleich nach Johanni die Federn ausrupfen laſſen.

In Abſicht der Güte der Federn iſt auch zu bemerken, daß ſie

1) nicht zu früh ausgerupft werden; denn ehe die Federn reif ſind, enthalten ſie in den Kielen ein Fett oder eine Feuchtigkeit, wodurch entweder Motten und Milben angelockt werden, ſich in den Federn einzuniſten und ſelbige zu zernagen, weswegen die Federn ſtaubigt werden, oder die Federn verderben wegen der Feuchtigkeit, dauren nicht und werden dumpfigt. Ueberdem laſſen ſie ſich auch nicht gut von den Kielen abſondern. Gute reine Federn, wenn man ſie mit dieſen vermiſchen wollte, iſt nicht anzurathen; denn ſie würden mit jenen zugleich dem Verderben unterworfen werden.

2) Da die Feuchtigkeit den Federn ſo nachtheilig iſt, ſo iſt es höchſt nöthig, daß ſie jederzeit nach dem Ausrupfen ſogleich in Sieben ausgebreitet, oder in Säcken geſtopft, verſchiedene Tage bey dem Ofen oder an einem andern Orte völlig abgetrocknet werden. Damit ſie aber nicht wieder Feuchtigkeit anziehen, ſo lege man ſie hernach nicht auf

den Fußboden, oder bewahre ſie an einem feuchten Orte, ſondern hänge ſie in einem trocknen Zimmer auf.

3) Die Federn von den geſchlachteten oder Maſtgänſen ſind die ſchlechteſten, ſie müſſen ebenfalls nicht mit andern guten vermiſcht, ſondern für ſich allein gelaſſen werden, und ſind nur für Geſindebetten dienlich. Denn da dieſe Gänſe in Ställen, Kaſten oder Körben gemäſtet werden, und ſie ſich nicht täglich baden können, ſo werden die Federn ſchon dadurch unreinlich. Zwar pflegt man dieſe Gänſe vor dem Schlachten zu waſchen, oder ſtellt ihnen Waſſer ſich zu baden hin, allein dadurch verlieren ſie doch nicht ſogleich alle Unreinlichkeit. Es können auch dieſe Maſtgänſe während der Zeit, daß man ſie mäſtet, nicht gerupft werden, es wachſen ihnen alſo während der Zeit, daß ſie die alten Federn verlieren, immer wieder neue. Wenn nun die Gänſe geſchlachtet und gerupft werden, ſo finden ſich reife und unreife Federn durcheinander, die entweder mit vieler Mühe, oder gar nicht von einander abgeſondert werden können. Dieſe Federn muß man vor allen andern mit Sorgfalt trocknen, ehe man ſie gebraucht oder aufbewahret. Ueberhaupt iſt es nothwendig, daß alle ausgerupfte Federn zuerſt locker auf Tüchern oder Körben auf den Boden gelegt und getrocknet, ehe ſie eingepackt und weggeſetzt werden. Es iſt eine nachtheilige Gewohnheit, wenn die noch nicht getrocknete Federn ſogleich eingepackt und hingeſtellt werden, denn ſie dauern gewiß kein Jahr, ohne daß ſich die Motten nicht darin hecken.

Die Federn, welche man von den lebendigen Gänſen zu den Betten nimmt, werden ihnen am Halſe, am Obertheil der Flügel und Füße und am Bauche ausgerupft. Es verſteht ſich aber, daß ſie nicht zu ſtark berupft werden, weil ſie ſonſt leicht erkranken. Inſonderheit muß man ihnen die wollichten Federn am Bauche und die Schwungfedern laſſen, auch nicht die Federn unter den Flügeln ſo ſtark ausreißen.

Wenn den Gänſen die großen Federn am Bauche ausgerupfet ſind, ſo bleiben im Grunde die beſten und leichteſten, oder die ſogenannten Flaumfedern oder Dunen ſtehen, welche ganz allein gerupfet und von den erſtern abgeſondert werden müſſen. Wenn dieſe allein geſammlet worden und zu Betten gebraucht werden, geben ſie die ſchönſten, wärmſten, leichteſten und weichſten Betten. Die erſtern müſſen geriſſen werden, bey denen letztern iſt es aber nicht nöthig, weil ſie mehr einer feinen Wolle als Federn ähnlich ſind. Vier geſchlachtete Gänſe geben ein Pfund gemeine und ſechzehn ein Pfund Flaumfedern.

Es iſt ſchon vorhin geſagt worden, daß die Fettfedern der Feuchtigkeit und des Schleimes wegen, den ſie enthalten, leicht den Milben und Motten zur Nahrung werden und verderben, auch die Federn, die damit vermiſcht ſind, verderben. Dieſe Federn aber haben auch noch einen üblen widrigen Geruch, der ſich ihnen auf keine Weiſe benehmen läßt. Man hat ſie aus der Urſach zwar ſchon durch wiederholtes Trocknen davon zu befreyen geſucht, dieſes Mittel aber hat nicht geholfen, ſondern der Geruch iſt ſtets wiedergekommen.

Das

Das Beſte iſt, man ſey nicht zu ſparſam, und werfe lieber dieſe Federn, da ihrer an einer Gans ohnehin nur wenige ſind, ganz und gar weg, ehe man ſich andere damit verdirbt.

Haben aber die Federn in den Betten doch einen üblen Geruch erhalten, ſo ſuchen einige denſelben dadurch, daß ſie getrocknete und geſtoßene Wermuthknoſpen unter die Federn miſchen, zu vertreiben. Dieſes Mittel, wie auch geſtoßene Colloquinten auf eben Art gebraucht, ſoll die Federn auf immer vor Motten und Milben zugleich mitbewahren.

Alles dieſes zu vermeiden, nehme man ſo viel möglich keine andere Federn, als ſolche, die von lebendigen Gänſen ausgerupft werden, denn dieſe haben niemals ſo viel Fettigkeit an ſich, als die von geſchlachteten und gemäſteten Gänſen. Ehe man die Federn in die Betten ſtopft, trockne man ſie nochmals einige Tage am warmen Ofen oder in einem Backofen, damit man gewiß ſey, daß ſie alle Feuchtigkeit verloren haben. Endlich laſſe man durch die Zimmer, worin die Betten liegen, öfters friſche Luft durchgehen, und im Sommer die Betten öfters an der Sonne legen und ausklopfen. Die Betten werden dadurch nicht allein von dem eingeſogenen Schweiße befreyet, ſondern auch die durch den Gebrauch entſtandene Ballen von den Federn, die dadurch leicht zu ſtocken anfangen, werden wieder von einander gebracht und aufgelockert, und die Federn erhalten die faſt verlorne Eigenſchaft aufzulaufen von neuem wieder.

Sind die Federn in den Betten zu klümpericht geworden, und man kann dieſe durch das Sonnen nicht wieder herausbringen, ſo iſt kein ander Mittel,

als daß man die Inlette öffnet und die Federn heraus- ziehet. Man ſetzt dann einen Waſchkeſſel auf Kohlen- feuer, wirft die Federn in den Keſſel und rühret ſie ſo lange mit einem Stocke beſtändig um, bis ſie recht heiß werden. Alsdann ſiebt man ſie in einem dichten Siebe, damit alle Unreinigkeiten durchfallen; die reinen Federn nimmt man alsdann oben ab und ſteckt ſie wieder in die Inlette, legt ſie dann in der warmen Sonne und klopft ſie gut auf.

Oder will man die Federn nur von den darunter- gerathenen Unreinigkeiten reinigen, ſo darf man nur die Federn in einen Sieb, deſſen Boden ſo weitlöche- rigt iſt, als ein Kornradeſieb, ſchütten, und ſie darin mit der bloßen Hand langſam umrühren, ſo werden die Unreinigkeiten durch das Sieb fallen und ſich von den Federn abſondern. Ferner hauet man einen leich- ten Beſen ſo kurz ab, daß der Sturzel nur einer Fauſt dick bleibet, putzt die noch herausſtehenden Reiſer ab, und hauet ſo viel vom Stiele ab, daß der ganze Beſen eine Elle lang bleibe und mit einer Hand bequem regiert werden könne. Zuletzt nimmt man ein Gefäß von Böttcherarbeit oder ein Sieb, das eine Elle im Durch- ſchnitt und eine halbe Elle tief iſt, darin thut man un- gefähr eine Metze von den Federn, nimmt ſolches in die linke Hand, ſtellet ſich damit in den Winkel eines von allen Mobilien befreyten Zimmers, ſo daß man ungefähr zwey Ellen von der Wand abſtehet, ſchlägt mit dem Beſen ſchneckenförmig und gemächlich in der Art, wie man einen Eyerteig zu ſchlagen pflegt, in die Mitte der Federn, aber nicht zu tief, viel weniger auf den Boden des Gefäßes; ſo werden die noch guten Federn aus dem Gefäße fliegen, und ſich auf des

Arbeitens beyden Seiten, und zwar die Flaumfedern am weiteſten entfernt, der Unrath aber im Gefäße, befinden. Können die Federn vorher in der Sonne oder am Ofen gewärmet und ausgepocht werden, wird man um ſo weniger von den Federn verlieren.

Die Betten, worin Kranke an anſteckenden Krankheiten geſtorben, und wovon zu befürchten ſtehet, daß die Krankheit an andern darin ſchlafenden Perſonen kann fortgepflanzt werden, ſollten billig ganz und gar vernichtet, damit nicht mehrere Menſchen, und wie es wohl öfters geſchiehet, nach langer Zeit noch angeſteckt werden, und dadurch um Geſundheit oder wohl gar um ihr Leben kommen, und es ſollte billig ein wichtiger Gegenſtand der mediciniſchen Policey ausmachen, um darauf zu ſehen, daß dergleichen Betten, wovon man dergleichen Unglück zu befürchten hat, nie wieder gebraucht werden dürften.

Auch Reiſenden, die nicht wiſſen können, was ſie unterwegens für Betten antreffen werden, kann man es nicht genug anempfelen, daß ſie, wenn ſie es irgend zu bewerkſtelligen, in Stande ſind, ſich ihre eigene Betten mitnehmen, oder ſich in Wirthshäuſern, um deſto ſicherer zu ſeyn, lieber mit einem reinen Strohlager begnügen. Oder kann man es nicht abändern in ſolchen öffentlichen Häuſern in Betten zu ſchlafen, ſo ſehe man darauf, daß die Ueberzüge, Lacken ꝛc. alles rein und weiß gewaſchen ſey, lege ſich lieber auf, als in die Betten, und decke ſich anſtatt der Betten mit ſeinen Kleidern zu.

Hat man Betten, worauf Kranke geſchlafen, und von dem Schweiß und Ausdünſtungen die Betten voll-

ge-

geſogen ſind, ſo iſt es der Reinlichkeit und Geſundheit wegen höchſt dienlich, dergleichen Betten, ehe jemand wieder darin ſchläft, und wäre es auch der Geneſende ſelbſt, zu reinigen. Ich will hiermit nicht ſagen, daß man ſolche Arbeit, die etwas weitläuftig iſt, nach einer jeden kurzen Krankheit vornehmen ſolle, aber kein Menſch wird dawider was ſagen können, wenn ich behaupte, daß das Reinigen der Betten nach einer jeden langwierigen Krankheit, der Patiente mag geſtorben oder geneſen ſeyn, höchſt nöthig und nicht zu unterlaſſen ſey. Eben ſo wenig glaube ich auch Urſach zu haben, alle mediciniſche Gründe, um dieſes zu beweiſen, hier anzuführen, nöthig zu haben.

Hat man alſo Betten, die einer Reinigung bedürfen, ſo kann man ſie auf folgende Art wieder zurechte machen: Man nehme die Dunen oder Federn aus den Betten, ſchütte ſie in leinene Beutel, die Dunen und die Federn jede beſonders. Die Inlette waſche man mit Seife rein aus, und lege ſie, wenn es angehet, einige Zeit auf die Bleiche, damit alle Flecke herausgehen. Dann laſſe man in einem großen Waſchkeſſel geſchabte Seife und Waſſer aufkochen, werfe die Beutel mit den Dunen oder Federn hinein, und laſſe ſie eine Stunde darin kochen, alsdann nimmt man ſie heraus, ſchüttet ſie in Kiepen, jede beſonders, und gießet dreymal friſches Brunnen- oder beſſer fließendes Waſſer darauf. Wer recht vorſichtig ſeyn will, kann dieſe Arbeit oder das Kochen mit dem Seifenwaſſer und das Abſpühlen nochmals wiederholen, ſo iſt man deſto ſicherer, ſeinen Endzweck in Abſicht der Reinigung der Federn zu erreichen. Sind nun alle Federn oder Dunen gekocht und geſpühlet, ſo werden ſie wieder beſonders auf einen

einen reinabgekehrten Boden, wo keine Zugluft iſt, hingelegt, und wenn ſie anfangen trocken zu werden, täglich aufgeharkt. Sind ſie aber trocken, ſo werden ſie alle aufgepflückt, dann wieder in die Inlette geſtopft, täglich auf Tiſchen oder Gerüſten in die Sonne gelegt und gut aufgeklopft, bis ſie recht trocken und aufgelaufen ſind, dann ſind ſie wieder ſo gut als wie neu.

Wenn die Federn auf dieſe Weiſe ausgekocht, abgeſpühlet und völlig getrocknet worden, ſo kann man ſie auch auf eben die Art, wie zuvor geſagt, in einem Zimmer in einem Gefäße oder großen Siebe mit einem abgeſtutzten Beſen ſchlagen und von fremden Unreinigkeiten reinigen, und weiter eben ſo verfahren, wie angezeiget worden, ſo werden die Federn nicht allein reiner, ſondern auch lockerer und klarer.

Die Anſchaffung der Federbetten iſt eine theure Sache, Leuten von geringem Vermögen wird es daher ſehr ſchwer, ſich damit zu verſehen; man hat daher auf Vorſchläge nachgedacht, wie arme Leute ſich mit geringen Koſten eine andere Art Betten, als die Federbetten, verſchaffen können, ohne daß der Körper dabey an ſeiner Ruhe verliere oder es ihm ſchädlich ſey. Dazu ſind die Kolben, die auf einer Art Rohr wachſen, am ſchicklichſten befunden worden. Dieſe nimmt man nun Weynachten, wenn ſie nicht allein ſchon ganz reif, ſondern auch recht trocken ſind, ſchneidet ſie ab, und ziehet ſie durch die Hand, weil ſie ſich leicht abſtreifen laſſen. Die dadurch erhaltene Wolle ſetzt man in Sieben auf den Ofen, um alle Feuchtigkeiten vollends davon wegzujagen und ſie recht auszudörren. Während des Trocknens kann man ſie auch öfters mit den Händen

reiben

reiben und durch einander rühren, ſo wird ſie deſto lockerer und bekömmt mehrere Geſchmeidigkeit. Iſt ſie hinlänglich getrocknet, ſo ſtopft man ſie in die Inlette. Dergleichen Betten koſten weder viel Geld noch ſo viel Mühe als die Federn, und ſind daher für arme Leute ſehr dienlich. Eben ſo können ſich ſolche Leute ihre Betten ſtatt dieſer Rohrwolle mit ausgekochtem und wieder gut getrocknetem Hopfen ausſtopfen.

Begüterte Perſonen, die nicht gerne in Federbetten ſchlafen mögen, laſſen ſich ſtatt derſelben Matratzen oder Betten von geſottenen Pferdehaaren machen, die ungemein weich ſind, zumal wenn dabey Stahlfedern mit angebracht werden; ſelbige ſind ungemein leicht, elaſtiſch und dauerhaft.

So wie dieſe ſtatt der Unterbetten dienen, ſo kann man ſich auch anſtatt der Deckbetten die Matratzen, welche entweder von Baumwolle oder Wolle zu verfertigen, zu ſtopfen, und mit Leinwand oder Kattun zu überziehen ſind, bedienen.

Die Federn können nicht ſogleich durchgehends zu den Betten genommen und eingeſtopft, ſondern müſſen zuvor geriſſen, das heißt, der weichere Theil von dem Kiele abgezogen werden, ſie heißen alsdann geriſſene oder geſchliſſene Federn, oder ſie werden am Kiele gelaſſen, mit demſelben einige mal zerhackt und heißen gehackte Federn. Die letztern machen die Betten ſehr ſchwer und erwärmen auch nicht viel, ſie ſind alſo als die ſchlechteſten Federn anzuſehen, und alſo nur für arme Leute oder geringe Geſindebetten zu gebrauchen.

Aber auch in den allerſchlechteſten Betten taugen ſie nicht, und außerdem, daß ſie die Inlette bald zernichten,

nichten, pflegen ſich die Motten ſehr leicht in den Kielen ſolcher Federn zu hecken.

Eben ſo wenig iſt es auch rathſam, die abgeriſſenen Spitzen der Federn unter die geriſſenen Federn zu miſchen, weil ſie ſich leicht durch die Inlette bohren und ſelbige dünne machen, daher es am beſten iſt, man werfe ſie lieber bey dem Federreißen ſogleich mit den Kielen weg.

Die Flaumfedern haben weder der einen noch der andern dieſer Zubereitungen nöthig, und können daher ſogleich wie ſie ſind, wenn ſie wohl getrocknet worden, und die etwa darunter gekommene andern Federn ausgeleſen, in die Inlette geſteckt werden.

Wenn die Federn bey dem Ausrupfen noch nicht ſortirt worden, ſo muß dieſes vor oder bey den Reißem oder Schließen derſelben geſchehen, und jede Gattung beſonders gethan werden. Zuerſt lieſt man die Flaumfedern aus, dann macht man aus den andern eine mittlere und ganz ſchlechte Sorte, die letzte, die nicht zum Reißen taugt, pflegt man zu hacken, das Weiche an den Kielen zu laſſen und ſie zu den allergeringſten Betten zu gebrauchen. Die mittlere Sorte kann man denn ordentlich reißen, und nach Belieben entweder zuſammen laſſen oder auch noch zwey oder mehrere Sorten davon machen und jede beſonders zeichnen und aufbewahren.

Die Flaumfedern gebraucht man durchgehends allein zu Kopfküſſen und den leichteſten Deckbetten, oder weil man glaubt, daß dieſe allein im Winter nicht genug erwärmen, ſo werden ſie auch öfters in den etwas ſchweren Deckbetten mit den andern beſten geriſſenen Federn vermiſcht.

Bey

Der Mittelfedern bedient man ſich zu den oberſten Unterbetten und Polſtern, und die ſchlechtere Sorte dieſer Mittelfedern ſtopft man in die unterſten Unterbetten, die auf dem Strohſack zu liegen kommen.

Die neuen Federn haben alle einen unangenehmen Geruch, dieſen zu benehmen, hångt man die Flaumfedern in einem Sack an der Sonne und klopft ſie tåglich mit einem leichten Stocke vier bis ſechs oder mehrere male und wendet ſie dabey jedes mal um. Sie verlieren dadurch nicht allein ihren Geruch, ſondern laufen auch ſchön auf. Die andern mittlern und ſchlechten Sorten Federn kann man dagegen in alte Inlette oder Såcke ſtopfen, zwey bis drey Jahre lang darin unter andern Betten legen und mit ſelbigen zugleich tåglich mit aufſchütteln laſſen.

Bey dem Stopfen der Betten muß beſonders dahin geſehen werden, daß weder zu viel noch zu wenig Federn in die Inlette geſtopft werden, vornehmlich iſt das erſtere zu vermeiden, nicht allein weil die Betten dadurch unnöthiger Weiſe vertheuert werden, ſondern auch, weil es ſich weder wärmer noch weicher darin ſchlafen låßt, wenn man ſich auch gleich mehrere ſolcher feſtgeſtopften Betten unterlegte.

Die Mittelſtraße iſt hierbey als die beſte anzurathen. Man thut wohl, wenn man die Inlette halb voll und feſte ſtopfet, und ſie hernach von einander ſchüttelt, welches das rechte Maaß der Federn und der Daunen zu ſeyn pflegt.

Unter den geriſſenen Federn ſind diejenigen, die ſich an den Keulen der Gånſe befinden, die beſten und weichſten, daher man mit ſelbigen am liebſten die Flaumfedern vermiſchet und zu Deckbetten und Kopfküſſen

küſſen anwendet. Denn ungern werden lauter Flaumfedern ganz allein dazu genommen, ſondern man vermiſcht ſelbige lieber mit dem dritten bis ſechsten Theile der beſten geriſſenen und ausgeſuchten Federn. Denn die Flaumfedern für ſich allein, fallen bald zuſammen, werden klümpericht und erwärmen nicht ſo gut, wenn man darin ſchläft, weil ſie ſich nicht ſo leicht auflockern laſſen, ſo bald ſie eine Zeitlang gebraucht worden. Zu den Unterbetten nimmt man jederzeit ſchlechtere Federn, als zu den Deckbetten und Kopfküſſen.

Die gebrauchten Betten verlieren jährlich durch Staub und das Herauskriechen der Federn an ihrem Gewichte, welchen Verluſt man zu einem Pfund von 25 Pfund ſchätzt, daher auch die Betten von Zeit zu Zeit nachgeſtopft werden müſſen.

Dieſem Verluſt vorzubeugen hat man verſchiedene Mittel angewandt. Zu dem Ende überſtreichen einige die Inlette an der innern Seite, ehe ſie die Federn einſtopfen, mit Seife, andere mit einem Gemiſch von Wachs, Terpentin und dergleichen Dingen mehr. Für das Beſte wird noch gehalten, wenn man Wermuth einige Zeit in Waſſer weicht, und mit dieſen durchgeſeichten Waſſer, Wachs, Terpentin und Mehl bey ſtetem Umrühren, damit es ſich nicht anſetze, durcheinander kochet, hiermit das Inlett an der inwendigen Seite warm überſtreichet, bis es trocken und hart geworden, an der Sonne trocknet, worauf denn die Federn hineingeſtopft werden können. Allein von allen dieſen Dingen werden die Inlette ſteif, und die Betten laſſen ſich nicht allein nicht ſo bequem zurecht machen, ſondern es liegt ſich auch allezeit ſehr hart darauf.

Wer alſo gerne weich liegt, muß dieſe Dinge weglaſſen, und den jährlichen Verluſt der Federn nicht achten.

Wer übrigens ſeine Betten lange und gut unterhalten will, hat genau darauf zu ſehen, daß ſie alle Morgen wohl durchgeſchüttelt und aufgelockert, die Inlette, wo ſie ſchadhaft geworden, ſogleich ausgebeſſert und zur gehörigen Zeit der Abgang an Federn wieder erſetzt und nachgeſtopft werde.

Wer nicht ſelber ſo viel Federn ſammlen kann, als in ſeiner Wirthſchaft nöthig ſind, iſt gezwungen ſie zu kaufen, allein dann muß man ſich auch in acht nehmen, daß man nicht betrogen werde, welches ſich bey Unwiſſen leicht ereignen kann. Manche betrügeriſche Verkäufer pflegen die geriſſenen Federn gerne mit alten und ſchlechten, auch wohl ungeriſſenen zu vermiſchen, oder auch wohl um das Gewicht zu vermehren, Kalk, Sand, Steinmark ꝛc. darunter zu ſtreuen. Die alten Federn ſind daran zu erkennen, daß die feinſten Fäſerchen an der Fahne ſich abgeſtoßen oder abgerieben haben; auch wenn ſie zuſammengedrückt, ſchweißig und gelblich ausſehen. Kalkſtaub ꝛc. läßt ſich entdecken, wenn man öfters mit den bloßen Händen in den Federn herumrühret, ſo hängt ſich der Staub ſogleich an der bloßen Haut, und iſt Sand darunter, ſo darf man nur die Federn in Waſſer werfen, ſo wird ſich derſelbe bald davon abſondern und zu Boden fallen, Kalk und andere leichte Dinge aber, machen das Waſſer trübe und unrein.

Hat man aber doch auf eine oder die andere Weiſe dergleichen verunreinigte Federn bekommen, ſo muß man die alten von den neuen Federn durch Ausſuchen ab-

abſondern, und die mit Kalk, Staub, und dergleichen Dingen vermiſchte durch Waſchen, wieder trocknen, und mit einem leichten Stocke klopfen, damit ſie locker werden.

Man verlieret zwar viel am Gewicht, allein man gewinnt dagegen an der Güte der Federn, und läuft nicht Gefahr an der Geſundheit zu leiden, wenn man in ſolchen ſtaubigen Betten ſchläft.

Werden Federn zum häuslichen Gebrauche gekauft, ſo hüte man ſich vermiſchte Federn von verſchiedener Güte, oder Flaumfedern mit geriſſenen Federn durcheinander gemengt zu kaufen, weil man leicht dadurch hintergangen werden kann. Beſſer und ſicherer iſt es allezeit, wenn man jede Sorte für ſich allein anſchaft, und ſolche nach ſeinem Vermögen und Umſtänden ſelbſt zuſammenmiſcht. Auch diejenigen, die ihren Bedarf von Federn ſelbſt ſammlen, ſollten es ſich zur Hauptſache machen, ihre Federn jederzeit ſo viel wie möglich, vor und bey dem Reißen zu ſortiren, da ſie dann beym Einſtopfen derſelben in die Betten, ſolche nach ihrem Gefallen wieder zuſammenmiſchen können.

Zu einem Bette gehören, die Bettſtelle, Bettgardienen, Strohſack oder Madrazze, Unterbetten, Kopfküſſen, Pfühl, Deckbette und Bettlacken. Die Größe dieſer Stücke richtet ſich bey Kindern nach ihrem Alter, und kann daher nicht ſo genau berechnet werden; bey erwachſenen Perſonen aber kann man eher einen gewiſſen Satz annehmen, nach welchem dieſe Stücke, die wir einzeln durchgehen wollen, anzufertigen ſind.

Nachdem in einem Bette ein oder zwey Perſonen ſchlafen ſollen, nach dem gehören denn auch größere

und kleinere Betten dazu, und werden in Abſicht der Größe alsdann ein oder zweyſchläfrige Betten genannt, und in Abſicht der Güte der Federn ꝛc. in Betten für die Herrſchaft ſelbſt, in Gaſt- Geſinde- Reiſe- Faul- oder Kinderbetten abgetheilet.

An Betten ſelbſt ſind zu einem vollſtändigen einſchläfrigen Bette erforderlich:

1) Ein Deckbette.
2) Zwey Kopfküſſen.
3) Ein Genickküſſen.
4) Zwey Unterbetten.
5) Ein Kopfpfühl, und
6) Ein Fußpfühl.

Zuſammen acht, und rechnet man noch dazu eine Madratze oder Strohſack, neun Stück.

Dagegen werden zu einem zweyſchläfrigen Bette gerechnet:

1) Ein Deckbette.
2) Vier Kopfküſſen.
3) Zwey Genickküſſen.
4) Zwey Kopfpfühle.
5) Zwey Fußpfühle.
6) Zwey Unterbetten, und
7) Eine Madratze oder ein Strohſack.

Bey den einſchläfrigen Betten kann auch der Pfühl weggelaſſen und dafür ein Kopfküſſen unters Kreuz gegeben werden, worauf kein Ueberzug gezogen wird. Allein manche laſſen auch dieſes Kreuzküſſen weg, es läßt ſich jedoch aber beſſer ſchlafen, wenn die Füße niedriger liegen.

Zu denen Geſindebetten ſind zwey Kopfküſſen, ein Deckbett, ein Unterbette und ein Strohſack hinlänglich.

Auf

Auf dem Lande wird bey gemeinen Leuten das Stroh gerade hin in der Bettſtelle, und nur ein Lacken und das Unterbette darauf gelegt.

Was beym Stopfen der Betten zu beobachten ſey, iſt ſchon vorhin bemerket worden; es frägt ſich nur noch, wie viel Federn zu einem Bette erforderlich ſind und wie viel an Leinwand und dergleichen dazu nöthig iſt.

Nachdem die Beſtimmung der Betten iſt, oder ob ſie für die Herrſchaft, höhere oder geringere Hausbediente ſeyn ſollen, nach dem werden auch die Federn, Leinwand ꝛc. in beſſerer oder geringerer Güte dazu genommen. Zu den Geſindebetten pflegt man gemeinhin Gänſefedern zu nehmen, und zwar diejenigen, welche von den jungen Gänſen zum erſtenmale im Jahre gerupft worden, denn ſolches ſind die ſchlechteſten. Entenfedern, die für ſich zu wenig wärmen, können mit darunter gemiſcht werden, auch wohl zur Noth die Federn von Truthühnern oder Federwildpret, nur die Hühnerfedern taugen nicht, theils weil ſie gar nicht erwärmen, theils weil ſie zu hart ſind und ſich von dem eingeſogenen Schweiße ſehr leicht in Klumpen zuſammenballen. Gehackte Federn ſind ganz und gar nicht vortheilhaft, ſondern gemeinhin der Herrſchaft zum Nachtheil, wie ſchon vorhin geſagt worden, denn durch das Reiben und Bohren der durchgehackten Kiele machen ſie die Inlette in kurzer Zeit ſo dünne und unbrauchbar, daß ſie kaum halb ſo lange ausdauern, als wenn ſie mit geriſſenen Federn geſtopft worden wären. Und da ſie ohne hin ſehr wenig erwärmen, ſo erfordert es nicht allein der Vortheil der Herrſchaft, ſondern auch die chriſtliche Liebe und Mitleiden einer jeden gut-

geſinnten Herrſchaft, die in Betracht ziehet, daß ihr Geſinde, welches den ganzen Tag arbeiten muß, und daher ſich auch gerne des Nachts ein warmes und weiches Bette, zur Erholung ſeiner Kräfte, wünſchet, daß ſie dergleichen ganz und gar verwerfen.

Für Hausbediente die ſchon über das gemeine Geſinde ſtehen, werden ſchon beſſere Federn genommen, und was die herrſchaftlichen Betten ſelbſt betrifft, verſteht ſich, daß ſolche nach eines jeden Vermögen beſchaffen ſeyn müſſen.

Zu einem einſchläfrigen Bette kann man als erforderlich annehmen:

Zum Deckbette	13	Pfund Federn.
Zu jedem Unterbette	26	= = = =
Zum Pfühl	6	= = = =
Zu jedem Kopfküſſen	5½	= = = =

Zu einem zweyſchläfrigen Bette:

Zum Deckbette	18	Pfund Federn.
Zu jedem Unterbette	33	= = = =
Zum Pfühl	6	= = = =
Zu jedem Kopfküſſen	5	= = = =

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß hierbey das Gewicht nicht ganz genau beſtimmt werden kann, und daß dieſe Angabe ohngefähr das Mittel ſey. Denn ſo wie die Federn der Güte nach bald beſſer, bald ſchlechter, oder bald leichter, bald ſchwerer ſind, daß in dieſem Betracht das Gewicht der Federn auch bald vermehrt, bald verringert werden muß, oder ſo wie es angegeben, bleiben kann.

Wenn aber die Betten mit Dunen, die ungleich leichter ſind, als die Federn, geſtopft werden ſollen, ſo

ſo ſind von erſtern auch lange ſo viel nicht nöthig, als von letztern, und man kann annehmen, daß bey einem einſchläfrigen Bette zum Stopfen erfordert werden:

Zu einem Deckbette 5 bis 6 Pfund Dunen.
Zu einem Pfühl 4 Pfund.
Zu einem Kopfküſſen 3 Pfund.

Will man ein zweyſchläfriges Bette ſtopfen, ſo kann man zu dem Deckbette ohngefähr neun Pfund Dunen nehmen. Soll aber in dem Bette noch ein Genick- und ein Bruſtküſſen kommen, ſo rechnet man auf jedes ein Pfund Dunen. In ein Fußküſſen hingegen, welches manche zu einem vollſtändigen Bette noch zugeben, können 3 oder 4 Pfund Federn geſtopft werden.

Bey den Dunen iſt noch zu beobachten, daß man gerne unter 7 Pfund derſelben noch ein Pfund gute Federn miſchet, damit ſie ſich deſto beſſer auflockern; imgleichen wenn die Dunen eingeſtopft, und die Betten zugenähet ſind, muß man ſie wohl vier Wochen hintereinander täglich in die Sonne legen und aufklopfen, weil ſonſt die neuen Federn einen ſehr widrigen Geruch haben und die Dunen ſehr ſtauben.

Werden anſtatt der Strohſäcke Madratzen in den Betten gelegt, ſo rechnet man auf eine zweyſchläfrige Madratze 48 Pfund geſottene und gut ausgepflückte Pferdehaare zum ausſtopfen, und zu einem einſchläfrigen Bette 28 Pfund derſelben. Zu einer zweyſchläfrigen Madratze ſind 16 Ellen Leinwand, und zu einer einſchläfrigen 12 Ellen nöthig. Man nimmt dazu gemeiniglich graue Leinwand, aus welcher die Schlichte

gewaſchen, oder ſtatt deſſen auch ſechs Viertel breiten Drell.

Die Madratzen ſchneidet man wie die Betten, wie weiterhin wird geſagt werden, zu. Die Pferdehaare werden aufgezupft, und wenn ſie eingeſtopft und zugenähet ſind, auf folgende Art kreuzweiſe Stiche darin gemacht: man ſticht eine halbe Elle weit von einander von unten herauf mit ſtarken Zwirn, der mit Knoten verſehen iſt, ſticht wieder von oben hernieder und ziehet den Stich an. Dann hat man Püſchel von gefärbter Wolle oder Seide, die man ſich ſelbſt macht. An jeden Püſchel läßt man einen Faden, mit dieſem näht man denſelben feſte, dann macht man weiter in die Höhe und in die Mitte wieder einen Püſchel, und ſo fort, bis ſie fertig iſt.

Wem die Madratzen zu theuer ſind, und der Ausgabe dafür überhoben ſeyn will, der kann Strohſäcke ſtatt derſelben zum Unterlager gebrauchen; indeſſen liegt es ſich auf einer Madratze doch immer weicher, als auf letztern. Man könnte beydes zur Noth entbehren und ſich der bloßen Unterbetten bedienen, allein außer daß das Lager nicht allein unbequemer, wenn kein Unterlager iſt, ſondern die Unterbetten werden ohne daſſelbe viel eher abgenutzt.

In die Strohſäcke wird entweder das Stroh blos hineingeſteckt und eben gemacht, ſo daß es durchgehends gleich iſt und nirgends Höhen oder Tiefen bekomme, oder auf folgende Art eine Strohmadratze davon verfertiget.

Man heftet das Stroh ordentlich der Länge nach in runde dicke Bündel feſt zuſammen, daß es gleichſam eine lange Strohmatte vorſtellet, die ſo breit iſt, als

das

das Bette. Dieſe legt man zweyfach, auch wohl dreyfach übereinander, und dann überziehet man dieſe ſo dicke Strohmatte mit groben feſten Zwillich, oder auch Sackleinwand, daß ſolche nunmehr als eine ordentliche Madratze ausſieht.

Anſtatt des Strohes kann man ſich von dem Moos der auf Wieſen wächſt, noch ein weicheres Unterlager verfertigen. Man trocknet nemlich daſſelbe, wenn es geſammlet worden, zuvor, ehe es in den Strohſack geſtopft wird, an der Sonne, klopfet es mit einem Stocke, damit es locker, und von allem Sand und Staube befreyet werde, ſuchet hernach die darunter gerathene Kräuter und andere fremde Dinge aus, ſtopft es in den Strohſack und durchnähet denſelben auf eben die Art, als die Haarmadratzen.

Die Peden- oder Graswurzeln, wenn ſie an der Sonne getrocknet und von allem Sand, Erde ꝛc. wohl gereinigt, und in einen Strohſack geſtopft werden, geben ebenfalls ein gutes Unterlager ab.

Zur Anfertigung eines Bettes iſt ſchon viel Leinwand, Parchen, Cattun ꝛc. nöthig, von welchen Zeugen ein jeder dasjenige wählt, was am beſten mit ſeinen Vermögensumſtänden und Vortheil übereinkömmt.

Wenn dasjenige Zeug, welches man gewählet hat, eine und eine halbe Elle breit iſt, ſo würden davon erfordert werden;

A) Zu einem einſchläfrigen Bette.

1) Zum Deckbette 9 bis 9 und eine viertel Elle. Dieſe theilet man in drey Theile; einen Theil ſchneidet man ab, die andern beyden Theile

leget man gegen einander, daß es oben zu bleibet; das eine abgeſchnittene Blatt legt man zuſammen, macht oben eine Nath und nähet es an die Breite mit einer Stepnath, die hernach noch übergekipt und genähet wird. Unten macht man auch eine Stepnath, läßt aber eine zwey Hände breite Oeffnung, welche man umſäumt, und wenn die Federn hineingeſteckt ſind, zunähet, und mit rother Seide kreuzweis überſticht.

2) Zu zwey Kopfküſſen 6 Ellen; ſie werden auf eben die Art genähet.

3) Zu einem Genickküſſen eine und eine halbe Elle, dieſe wird zuſammen geſchlagen.

4) Zu zwey Unterbetten ſind zu jedem erforderlich 12 Ellen, zuſammen 24 Ellen; man nähet ſie wie das Deckbette, nur muß, wenn man geſtreiften Drell genommen, derſelbe ſo genähet werden, daß die Streifen mit einander genau paſſen.

5) Ein Kopfpfühl, dazu gehören 4 Ellen.

6) Ein Fußpfühl, wozu 2 und eine halbe Elle genommen werden; alſo überhaupt 47 und eine viertel Elle.

B) Zu einem zweyſchläfrigen Bette wird gebraucht an Federleinwand oder Parchen, welche anderthalb breit iſt:

1) Zum Deckbette 12 und eine halbe Elle.

2) Zu vier Kopfküſſen 12 Ellen, nemlich zu einem jeden 3 Ellen.

3) Zum Bruſtküſſen anderthalb Ellen.

4) Zu

4) Zu zwey Genickküſſen 3 Ellen.

5) Zu zwey Kopfpfühlen 10 Ellen, nemlich zu jedem 5 Ellen.

6) Zu zwey Fußpfühlen 8 Ellen.

7) Zu zwey Unterbetten, zu jedem 16 Ellen oder zuſammen 32 Ellen; alſo zuſammen 79 Ellen.

Weil zu zweyſchläfrigen Betten zwey ganze Breiten genommen werden, ſo ſchneidet man die 32 Ellen und die 12 und eine halbe Elle durch, kipt die Blätter zuſammen, nähet ſie gegen einander und ſiehet dahin, daß alle Streifen genau paſſen.

C) Zu Betten für Kinder oder Wiegenbetten wird erfordert:

1) Zu zwey Unterbetten dazu, wenn das Zeug eine und eine viertel Elle breit iſt, zu jedem 4 Ellen, und zuſammen 8 Ellen gehören.

2) Ein Küſſen unter dem Kreuz, eine Elle lang und eine Elle breit.

3) Zwey Kopfküſſen, zu jedem eine Elle, man ſchneidet aber eine viertel Elle ab, ſo daß es eben eine Elle lang und eine Elle breit wird.

4) Ein Deckbett, dazu gehören 3 Ellen, fünf viertel breites Zeug.

5) Zwey Küſſen, welche denen Kindern abwechſelnd unter zu legen dienen, zu jedem dreyviertel in der Länge und dreyviertel in der Breite.

6) Ein Tragebette, welches zwey Ellen lang und eine Elle breit ſeyn muß.

Zu

Zu dieſen Kinderbetten wird gemeiniglich Federleinwand genommen, und ſie werden eben ſo genäht, wie die großen Betten.

Sind die Bettinlette genäht und gerollt, ſo kehret man dieſelben um, und ſtreicht ſie Strich bey Strich mit einem weißen Wachslichte, welches etwas gewärmet wird, oder mit Seife oder der vorhin erwähnten Miſchung von Wachs und Terpentin, oder Wachs, Terpentin und Mehl ꝛc. um das Durchkriechen der Federn ſo viel als möglich zu verhindern. Alsdann wendet man die Inlette wieder um und ſteckt die Federn hinein.

Außer dieſen Inletten gehören nun auch noch die Ueberzüge und Bettlacken zu den Betten. Wir wollen das Maaß der dazu gehörigen Leinwand in eben der Ordnung hieher ſetzen, wie ſie bey den Inletten angeführet worden.

Wenn die Leinwand, die dazu beſtimmt worden, volle anderthalb Ellen breit iſt, ſo hat man davon

A) zu einem einſchläfrigen Bettüberzug nöthig:

1) Zum Deckbettüberzug 9 und dreyachtel Ellen.
2) Zu zwey Kopfküſſen 6 Ellen.
3) Zu dem Lacken 9 Ellen; zuſammen 24 und dreyachtel Ellen.

Die neun und dreyachtel Ellen, ſo zu dem Deckbettüberzuge genommen werden, theilet man in drey Theile, wovon der eine Theil abgeſchnitten wird, die beyden andern nähet man zuſammen, und verfähret dabey mit dieſen beyden und dem dritten Theil eben ſo, wie vorhin bey Anfertigung des einſchläfrigen Deckbettinletts angewieſen worden.

B) Zu

B) Zu einem zweyſchläfrigen Bettüberzuge gehören:

1) Ein Deckbettüberzug, wozu 12 und eine halbe Elle erfordert werden.

2) Vier Kopfküſſen, dazu 12 und eine viertel Elle gehören.

3) Zu zwey Genickküſſen 3 Ellen.

4) Zu dem Bettlacken kann man nehmen:

a) wenn die Leinwand anderthalb Ellen breit iſt, 13 und eine halbe Elle, wovon drey Blatt, jedes zu vier und eine halbe Elle lang, geſchnitten werden, oder iſt ſie

b) zwey Ellen breit, ſo gehören dazu 9 Ellen, und wer ſie gerne recht lang haben will, kann wohl 10 Ellen nehmen. Ueberhaupt muß man ſich bey dem Zuſchneiden der Lacken, ſo wie auch bey Anfertigung der Betten, nach der Größe der Perſonen richten, und ſich beſonders bey dem Zuſchneiden der Ueberzüge nach der Breite und Länge der Betten richten.

C) Die Kinderüberzüge, die gemeiniglich von Kattun oder Leinwand gemacht werden.

1) Das Deckbett wird ſo zugeſchnitten, daß es 3 Ellen breit und anderthalb Ellen lang wird.

2) Zu jedem Kopfküſſen, die eine Elle breit geſchnitten werden, kommen zwey Ellen, wovon eine halbe Elle abgeſchnitten wird.

3) Zu den Tragbettenüberzügen gehören auch zwey Ellen, wovon in der Breite auch eine halbe Elle abgeſchnittn wird.

4) Das

4) Das Wiegenlacken muß zwey und eine viertel Elle lang und zwey Ellen breit ſeyn, man kann es daher ſogleich von zwey Ellen breiter Leinwand ſchneiden, oder es wird anderthalb Ellen breite Leinwand genommen und eine halbe Elle daran geſetzt, denn ſonſt werden ſie zu ſchmal.

Alle Bettlacken werden von weißer Leinwand gemacht, oben nnd unten werden ſie geſäumt, und an den Seiten behalten ſie die Sahlleiſten.

Die Bettüberzüge haben an dem einen Ende allezeit eine Oeffnung, die mit Bändern zum zubinden, oder mit einem Rundſchnur zum zuſchnüren verſehen ſind, damit die Betten bequem hinein geſtochen und heraus gezogen werden können. Sie können nicht allein von Damaſt, Leinwand und Zwillich, ſondern auch von Neſſeltuch, Kattun ꝛc. verfertigt werden. Mehrentheils ſind die drey erſtern Arten entweder weiß oder auch blau und weiß. Gemeiniglich werden ſie ſo gemacht, daß nur die obern Blätter aus dieſen genannten Zeugen beſtehen: zu dem Theile aber, welcher unter dem Bette zu liegen kömmt, pflegt nur öfters weiße Leinwand genommen zu werden.

Die einſchläfrigen Betten werden nicht allein der Bequemlichkeit, ſondern auch der Geſundheit wegen, für beſſer gehalten, als die zweyſchläfrigen, und öfters laſſen es auch andere Umſtände nicht zu, daß zwey Perſonen zuſammen in einem Bette ſchlafen können, allein vielmal iſt es eines Theils wegen Mangel des Platzes, um die nöthigen Betten zu ſtellen, andern Theils wird auch mancher genöthigt, alle mögliche Sparſamkeit in ſeinem Hausweſen zu beobachten, und iſt

iſt daher gezwungen, wo es angeht, ſeines Nutzens halber, zweyſchläfrige Betten hinzuſetzen.

Ein jeder wird den Vortheil, der bey den zweyſchläfrigen Betten iſt, ſchon von ſelbſt aus der obigen Angabe, bey dem, was zu jeder Art von Betten an Zeug und Federn nöthig iſt, erſehen. Wir wollen aber zur bequemern Ueberſicht nochmals beydes gegen einander vergleichen. Es war nach dieſer Angabe erforderlich:

a) Zeug zu Inletten.

	Zum einſchläfrigen Bette.		Zum zweyſchläfrigen Bette.
1) Zum Deckbette	$9\frac{1}{4}$ Elle.	—	$12\frac{1}{2}$ Elle.
2) Zu 2 Kopfküſſen	6 =	—	12 =
3) Zu 1 u. 2 Genickküſſen	$1\frac{1}{2}$ =	—	3 =
4) Zu 2 Unterbetten	24 =	—	32 =
5) Zu 1 u. 2 Kopfpfühlen	4 =	—	10 =
6) Zu 1 u. 2 Fußpfühlen	$2\frac{1}{2}$ =	—	8 =

b) Zu Ueberzügen.

1) Zum Deckbette	$9\frac{3}{8}$ =	—	$12\frac{1}{2}$ =
2) Zu 2 u. 4 Kopfküſſen	6 =	—	12 =
3) Zum Lacken	9 =	—	$13\frac{1}{2}$ =
Summa an Zeug	$71\frac{5}{8}$ =	—	$115\frac{1}{2}$ =

c) An Federn.

	Zum einſchläfrigen Bette.		Zum zweyſchläfrigen Bette.
1) Zum Deckbette	13 Pfund.	—	18 Pfund.
2) Zu 2 Unterbetten	52 =	—	66 =
3) Zu 1 u. 2 Pfühle	6 =	—	12 =
4) Zu 2 u. 4 Kopfküſſen	11 =	—	20 =
Summa an Federn	82 =	—	116 =

Man ſieht hieraus, daß es einen ſehr großen Unterſchied an den Koſten ausmacht, was zwey zweyſchläfrige Betten weniger zu ſtehen kommen, als vier einſchläfrige Betten, denn man erſparet an den erſtern ſowohl an den dazugehörigen Zeuge, als auch an den Federn, ohngefähr den vierten Theil, welches in einer anſehnlichen Wirthſchaft ſchon ein Großes austrägt.

Dem Geſinde giebt man wohl nirgends Bettumhänge oder Gardinen, auch wohl ſelten Bettdecken, es iſt auch ſonſt nicht jedermanns Sache, ſo eingeſchloſſen zu ſchlafen, und ob es ſchon der Geſundheit wegen nicht anzurathen iſt, daß ſich der Schlafende durch Zuziehung der Gardinen aller friſchen Luft entziehe, und ſich gleichſam in ſeinem eigenen Dunſtkreiſe von ausgehauchter und ſchon dadurch verdorbener Luft begrabe, ſo kann man doch der Zierde wegen, die ſie dem Bette am Tage geben, und der Bequemlichkeit wegen beym Aufſtehen ꝛc. nicht ſo viel dagegen einwenden, wir wollen demnach noch anführen, wie viel Zeug zu den Gardinen und Bettdecken erfordert wird, und wie dieſelben zu geſchnitten werden müſſen.

Wie das Zeug eingetheilt werden muß, läßt ſich nicht ſo genau beſtimmen, weil die Höhe und Länge der Betten ſo ungemein verſchieden iſt, und man ſich doch durchaus darnach zu richten hat. Indeß muß man rechnen, daß zu zwey einſchläfrigen Betten mit den Bettdecken zwey Stücken Kattun von ſechs und zwanzig Ellen gehören.

Von dieſen beyden Stücken werden zu zwey Bettdecken vier Ellen lang und zwey und eine halbe Elle breit genommen, die mit Kattunleinwand gefüttert und mit Band oder Frankfurter Spitzen beſetzt werden; ſollen

ſollen ſie aber Rückwände haben und mit Friſur beſetzt ſein, ſo reichen keine zwey Stücke, ſondern man muß zwey und ein halb Stücke haben. Zu einem zweyſchläfrigen Bette aber können zwey Stück ſo eingetheilt werden, daß ſie vollkommen reichen, denn alsdann wird die Bettdecke fünf Ellen lang und drey und eine viertel Elle breit.

Anjetzo werden viele Bettumhänge von weißem geſtreiften baumwollnen Zeuge zugeſchnitten. Zu einem einſchläfrigen Bette, wenn das Zeug anderthalb Ellen breit iſt, gehören drey und dreyßig bis fünf und dreyßig lange Ellen mit der Decke und Friſur. Man friſirt alles mit doppelten Falten; aus einer langen Elle werden acht Breiten geſchnitten; vorn aber am Bette herunter werden nur ſechs Breiten geſchnitten.

Es wäre nun noch übrig, von den Bettſtellen und deren beſondern und äußerlichen Einrichtung etwas zu ſagen, allein durch die immer ſtets erſcheinende neue Moden werden ſolche ſo ſehr verändert, daß es am beſten iſt, man ziehe bey der Beſtellung derſelben den Verfertiger und den Platz, für den ſie im Zimmer beſtimmt iſt, dabey mit zu rathe. Der Einrichtung und Beſtimmung nach ſind ſie entweder Ruhe- oder Faulbetten, Himmelbetten, Thronbetten oder Zeltbetten. Man hat aber auch Bettſtellen ohne Himmel und Decken, welche entweder auf eine oder zwey Perſonen eingerichtet ſind, ſonſt aber von Brettern, Riemen oder Stricken ſo gemacht ſind, daß man ſie bald aus einander und wieder zuſammen ſchlagen, mithin ohne vielen Zeitverluſt von einem Orte nach dem andern bringen kann, und dieſe nennt man gemeiniglich Spannbetten.

Auch giebt man den Bettſtellen, in Zimmern, wo es ſehr an Platz fehlt, eine ganz andere Geſtalt, da ſie alsdenn unter dem Namen von Schlafbank, Bettlade, Bettſchrank oder Betttiſch allgemein bekannt ſind. Sie beſtehen gemeiniglich aus hölzernen Kaſten, die wohl zuſammengefügt und mit eiſernen Bändern an einander verbunden ſind, dergeſtalt, daß wenn man ſie zuſammenlegt, und mit den, an den äußern Seiten daran befindlichen Klammern oder Haacken befeſtigt, ſie des Tages über als ein Tiſch beqeum zu gebrauchen, in deſſen innerer Höhlung die Betten zugleich verſchloſſen ſind, und die, wenn ſie wieder auseinander geſchlagen werden, alsdenn eine geräumige Bettſtatt vorſtellen. Dieſe Art Bettſtellen ſind in Zimmern, wo der Raum klein iſt, ſehr nützlich, und man kann ſie noch auf verſchiedene Art machen laſſen, daß ſie noch dazu das Zimmer zieren, wenn man ihnen zum Beyſpiel die Geſtalt eines Spindes ꝛc. giebt, welche eben keinen großen Raum einnehmen, und dabey keinen Uebelſtand verurſachen.

Ich würde die Grenzen dieſes Werks überſchreiten, wenn ich es mit Beſchreibungen ſolcher Bettſtellen anfüllen wollte, die ein jeder ſich nach Beſchaffenheit ſeines Gelaſſes anfertigen laſſen kann, und wenn er ſelber nicht im Stande iſt, dergleichen anzugeben, ſich den Rath eines geſchickten Tiſchlermeiſters bedienen kann, dem es an verſchiedenen Vorſchlägen nicht mangeln wird.

Die Schlafbanken, Schlafſpinden ꝛc. haben aber das Nachtheilige an ſich, daß, wenn ſie nicht ſehr oft nachgeſehn und gereinigt werden, die Wanzen ſich ſehr leicht darin einniſten und mit äußerſter Mühe wieder

ver-

vertreiben und vertilgen laſſen; ja es trifft ſehr oft zu, daß dieſes Ungeziefer ſich aller angewandten Mühe und Vorſicht ungeachtet dennoch darin feſtſetzt und nicht wieder fortzubringen iſt, welcher Fall ſich beſonders ereignet, wenn das Zimmer mit Tapeten beſchlagen und verſchloſſen gehalten wird, wenn die Wände getäfelt oder ſonſt viel Ritzen und Spalten in den Wänden ſind, worin ſie ſich feſtſetzen und ihre Eyer legen können.

Wo ſie ſich einmal befinden, iſt man im Bette wachend und ſchlafend davon beunruhigt; durch ihren üblen Geruch ſind ſie äußerſt läſtig, und man iſt manchmal, ſein eignes Haus wegen dieſer Inſekten zu verlaſſen, genöthigt.

Man hat dagegen unendlich viele Mittel angegeben, wovon manche helfen, andere aber nicht. Ich will hier eine Anzahl derſelben herſetzen, woraus man diejenigen verſuchen kann, die ein jeder am erſten bey der Hand hat.

Wenn die Fugen der Betten mit wilder Kreſſe verſtopft werden, ſo ſollen ſie davon vergehen; imgleichen wenn die Wände, Ritzen, Nägel und Zapfen der Bettſtellen mit Saft aus grünen Wallnüſſen oder mit Baumöl, Vitriolöl oder Terpentinöl beſtrichen werden, oder man gieße Oel aus Fliegenſchwamm, aus Taback, aus Maykäfern oder aus Schwarzwurzel hinein.

An einigen Orten ſollen ſie die Zuckerbäcker mit Kalmußſtengeln vertreiben: auch räth man Hollunder, Hanf, Taſchenkraut, Reinfarn rc. dagegen an. Man ſoll ferner die Schwalben keine Neſter ans Haus bauen laſſen, weil ſie die Wanzen herzuziehen; endlich ſollen ſich in den Bettſtellen von Erlenholz keine Wanzen aufhalten können.

Doch alle bisher gebräuchliche Arten dieſes Ungeziefer zu vertreiben, iſt zu weitläuftig anzuführen; ich will alſo nur noch einige der vornehmſten hier anführen.

Eine Vermiſchung von ordinairer Hausſeife, Baumöl, Terpentinöl und Queckſilber, worunter noch einige Arſenicum, andere wieder Mercurium ſublimatum miſchen, ſoll die Wanzen gleich tödten. Alles dieſes tödtet ſie wohl; aber es läßt einen unflätigen, widerwärtigen, ungeſunden und ſchädlichen Geruch zurück, der beſonders in warmen Zimmern läſtig iſt, auch erfodert der Gebrauch des Arſenicks beſonders hierbey eine große Vorſicht, damit durch Unachtſamkeit kein Schade geſchehe.

Andere gebrauchen Kampfer in Terpentinöl und ſtarkem Brandtwein aufgelöſt; das thut aber nur auf eine kurze Zeit ſeine Würkung.

Das Nuß- und Pechöl vertreiben ſie auch allerdings; aber ſie verurſachen einen größern Geſtank, als dieſes Ungeziefer ſelbſt.

Eines der beſten und an vielen Orten gewöhnlichen Mittel iſt wohl der Schwefeldampf; dabey iſt aber wieder die äußerſt beſchwerliche Unbequemlichkeit, daß das Zimmer ganz ausgeräumt werden muß, weil der Rauch alle Farben an den Tapeten und Gardinen vernichtet, und was er von Gold oder Silber ꝛc. berühret, davon anläuft und ſchwarz wird.

Ein bewährtes Mittel, wovon verſichert wird, daß es dieſes Ungeziefer ſchnell tödte und ausrotte, ſoll folgendes ſein:

Es

Es wird ein Spiritus aus folgenden Dingen bereitet:

Salarmoniack, ein Pfund.
Potaſche, anderhalb Pfund.
Ungelöſchten Kalk, ein halb Pfund.
Gemeiner Grünſpahn, ein viertel Pfund.

Jede von dieſen Sachen reibe man für ſich zu Pulver, vermenge ſie geſchwinde in einem großen ſteinernen Mörſel, thue ſie in eine kleine kupferne Blaſe, gieße darauf ein bis zwey Maaß Brandtwein, ſetze den Helm darauf, verklebe die Fugen auf das allerſorgfältigſte und diſtillire ſolches ganz langſam herüber; die Röhren der Blaſe werden gleichfalls oben und unten ſorgfältig verklebt. Was ſolchergeſtalt herüberdiſtilliret, wird in eine Flaſche gegoſſen und wohl zugeſtopft, verwahret.

In der Flaſche muß zuvor ganz fein geriebener kryſtalliſirter Grünſpan geſchüttet ſein; zu einem viertel Pfunde dieſes Spiritus nimmt man ein Quentchen, und läßt daſſelbe ſo ſtehen, doch daß man es öfters umſchüttelt, bis der Grünſpan aufgelöſt iſt: ſo iſt es fertig und hat eine unvergleichlich ſchöne blaue Farbe.

Zum Gebrauch dieſes Spiritus iſt eine blecherne Spritze, die ein ganz feines Rohr hat, am bequemſten; denn damit kann er in die allerfeinſten Ritzen und Spalten eingeſpritzt werden, wodurch dieſes Ungeziefer den Augenblick getödtet wird. Der Grünſpan hat die Eigenſchaft, daß die kleinen Eyer oder noch lebloſen Jungen davon gleichſam zuſammen gezogen werden und einſchrumpfen, daß ſie nicht zur Reife kommen und lebendig werden können.

In weiten Spalten, die auf beyden Seiten offen ſind, geſchiehet es beym Spritzen, daß die Wanzen, welche der andern Seite näher ſind, und zu äußerſt ſitzen, ſobald ſie den Geruch empfinden, auf die andere Seite hinaus kriechen, da man ihnen denn mit der Spritze begegnen muß. In tiefen Spalten in den Wänden müſſen ſie ſogleich ſterben, weil ſie da nicht ausweichen können.

Der Geruch iſt den Menſchen nicht ſchädlich, und obwohl der flüchtige Geruch etwas beſchwerlich fällt, ſo iſt er doch ohne Gefahr; er läßt auch in den Zimmern nichts widriges nach ſich. Der Grünſpan und die übrigen flüchtigen zarten Theile der andern dazu genommenen Materien dringen ſo tief in das Holz, daß es ganz grün ausſiehet, wenn man etwas mit einem Meſſer abſchneidet.

Für gemeine Leute auf Dörfern und in Städten, die nicht viel daran zu wenden haben, ſoll hier eine nützliche und doch wohlfeile Erfindung mitgetheilt werden, die ſowohl bey ſteinernen Häuſern als Holzgebäuden dienet. Man nimmt ein gehobeltes Fichtenbrett, ſo breit man es haben kann, und ſo lang als ein Bette iſt, darin bohret man mit einem Bohrer Löcher, einen Zoll weit von einander, etwan ſo groß, als ein Stüber, oder Dreyer, doch ſo, daß ſie nicht ganz durch das Brett gehen; dieſes Brett ſetzt man an die Mauer oder Wandſeite längſt dem Bette hin, ſo nimmt das Ungeziefer ſeine Zuflucht zu den Löchern in dem Brette, und kann aus ſolchen alle Morgen herausgeräumt und zertreten werden, womit man fortfährt, bis es ſich nach und nach vermindert, und denen, die im Bette liegen, Ruhe läßt. Manche haben den Glauben, daß Tannen-

Tannenbretter nicht ſo gut ſind, als von Fichten, welches aber auf einen Verſuch ankommt.

Es iſt auch noch ein Pulver bekannt gemacht worden, gegen die Wanzen, um damit damaſtene und taftene Vorhänge und Tapeten zu beſtäuben.

Kuckelskörner, Cokeskörner, Semen Coculi, Fiſchkörner oder Fiſchbeeren, welches alles einerley iſt, und die man in allen Apotheken haben kann, davon werden acht Loth (die aber nicht leicht, ſondern dicht und hart ſeyn müſſen) genommen und zu einem ganz feinem Pulver geſtoßen. Ferner Mercurius præcipitatus albus, den man auch in den Apotheken bekömmt, zwey Loth; dieſer muß aber ſehr wohl ausgeſüßt ſein, damit keine Schärfe oder Säure vom Scheidewaſſer darin zurückgeblieben ſey, wovon die Farbe verändert, und aus den ſeidenen und wollenen Zeugen gezogen werde. Dazu noch Marienglas oder Frauenglas, Glacies Mariae oder Lapis ſpecularis, drey Loth, ebenfalls zu einem ganz zarten Pulver gerieben.

Dieſe erwähnten drey Dinge werden ſehr gut untereinander gemengt, bis daß das Pulver einerley Farbe bekömmt, ſo daß das Weiße nirgends durchſchimmert, da es denn ſo flüchtig wird, als Haarpuder. Dieſes Pulver wird mit einem Puderquaſt oder etwas Baumwolle in die Näthe der Tapeten, in die Falten der Bettvorhägen oder Bettgardinen, oben auf den Kranz oder Himmel ꝛc. geſtreuet, und man wird finden, daß dieſes Ungeziefer davon getödtet wird, und ſich nicht mehr wird ſehen laſſen.

Dieſes Pulver iſt aber nicht hierbey allein wider die Wanzen, ſondern auch in andern Fällen nützlich. Von den Kukelskörnern iſt es bekannt, daß ſie wider

die Läuſe ꝛc. ein dienliches Mittel ſind. Von dem Mercurius oder Queckſilber, woraus der Mercurius præcipitatus albus gemacht wird, weiß auch jeder, daß er alles Ungeziefer oder Inſekten tödte, ſo aber zugerichtet iſt, er es in einem viel höhern Grade. Das Frauen- oder Marienglas iſt außerdem ein nützliches Mittel wider Motten und Schaben in den Pelzwerken, ſo wie auch in den wollenen Zeugen. Es wird bey den Plezwerk auf die Haut oder wo die Haare ſind, geſteuet, da es dann mit einer Ruthe wieder ausgeklopfet werden kann, und nachher ſo gut, wie das erſtemal, zu gebrauchen iſt, weil die kleinen Theilchen des Frauenglaſes gleichſam kleine Spitzen ſind, und von dem Ungeziefer ihrer Schärfe und ihres Stechens wegen nicht können vertragen werden, oder weil, wenn ſie etwas davon genießen, es ihnen tödtend iſt.

Die Flöhe ſind ein anderes durchgehends bekanntes, kleines, ſchwarzes, geſchwindhüpfendes, ungeflügeltes Inſekt, welches Menſchen und verſchiedenen Thierarten mit ſeinem empfindlichen Stechen beſchwerlich fällt und ſich gerne in den Betten einniſtet.

Man glaubte ſonſt, daß ſie aus einer Vermiſchung von Urin, Staub und Sägeſpänen entſtänden; das iſt aber falſch, ſie finden vielmehr in dergleichen Dingen einen ſchicklichen Ort, ihre Eyer zu legen und auskommen zu laſſen. In den Zimmern, die wenig gereinigt und geſchauert werden, oder worin öfters Sand geſtreuet wird, finden ſie ſich am häufigſten, weil ſie eine gute Gelegenheit haben zwiſchen den Ritzen der Dielen in den Sand und Staub ihre Eyer zu legen, woraus ſie in warmen Sommertagen häufig, im Winter

ter aber wenig hervorkommen. Anfänglich, ſo wie ſie aus dem Ey kriechen, ſind es kleine Maden, die ſich bald ausſtrecken, bald wieder zuſammenrollen. Dieſe finden ihre Nahrung bald in den Kleidern, bald in den Unreinigkeiten von Menſchen, im Kehricht, in den Ritzen des Fußbodens, im Miſt, im feuchten Stroh ꝛc. Die Eyer liegen im Sommer ſechs Tage, und im Winter zwölf Tage, alsdann kriechen die Maden heraus. Wer ſich ein Vergnügen machen will, kann dieſe Maden in ein Glas legen, und ſie mit Mückenköpfen, allerhand Schleim, Unrath ꝛc. füttern. Nach zwölf Tagen trocknen dieſe Maden ein, legen ihre Haut ab, werden weiße Puppen, die nach und nach immer dunkler werden, einige auch wohl mit einem Geſpinſt umgeben ſind. In dieſem Zuſtande bleiben ſie bis ungefähr den zwölften Tag liegen, alsdann kömmt ein völliger Floh hervor, der von der Zeit an, daß das Ey gelegt worden, bis zu ſeiner Vollkommenheit, im Sommer vier Wochen, im Winter aber bis ſechs Wochen Zeit dazu gebrauchet.

Ein ſolcher Floh bringt ſein Leben ſelten über ein Jahr. Starke Näſſe, Kälte und heißes Waſſer ſind ihm, beſonders den Eyern und Puppen, ſehr nachtheilig, und befördern ſeinen Untergang.

Wenn es nicht höchſt unreinliche und unflätige Menſchen, oder die lange und unreine Haare an den Hunden ſind, ſonſt legt kein Floh ſeine Eyer auf den Leib der Menſchen, der Hunde oder in den Kleidern und Betten, ſondern ſie begeben ſich vielmehr fort, ſuchen ſich einen Ort auf der Erde in dem Sande, in dem Müll, in dem Staube, Miſt ꝛc. wo die Made bey ihrem Auskommen ſogleich Nahrung findet.

Ich bin in Anführung der Geſchichte der Flöhe darum ſo weitläuftig geweſen, damit man deſto eher die Art und Weiſe ſie zu vertilgen ausfindig machen kann.

Durch das Fangen mit den Händen oder Lappen von Flanell und das Todtſchlagen, laſſen ſie ſich ſchwer gänzlich vertilgen. Dieſer Endzweck wird immer eher erreicht, wenn man ſich reinlich am Leibe hält, wenn man reinlich in der Wäſche und Betten iſt, öfters reines und friſches Stroh in die Betten legt, die Zimmer öfters und beſonders mit heißem Waſſer ſcheuern läßt ꝛc. Dieſes alles ſind die bewährteſten Mittel zu ihrer Vertilgung. Beſonders im Anfang der Sommermonate ſind dieſe Mittel nicht zu unterlaſſen, weil dadurch die Eyer, Maden und Puppen verdorben und ihre Fortpflanzung gehindert wird.

Außer dieſem hat man noch verſchiedene andere Mittel ausgefunden, um dieſe ungebetene Gäſte los zu werden.

Als ein ſolches gegen die Flöhe und zugleich gegen die Wanzen, wird beſonders das Moos empfohlen, wenn man davon Madratzen macht, und ſich deſſen anſtatt des Strohes in den Betten bedient; beyderley Ungeziefer ſollen daſſelbe fliehen, ſo wie ſie hingegen gern im Stroh ihren Aufenthalt nehmen.

Man hat ein Kraut, welches Niederländiſche Myrte und lateiniſch Myrica Gale genannt wird, dieſes hat man von außerordentlichem Nutzen bey Vertreibung der Flöhe befunden. In einem Wayſenhauſe, worin verſchiedene Jahre hindurch die Kinder außerordentlich mit den Flöhen geplagt wurden, und die Betten, wie damit

mit beſäet, ausſahen, hat man die Stengel, Blüte und Blätter, zuſammen etwas gequetſcht, über das Bettſtroh und unter das Lacken ſtreuen laſſen, in wenigen Tagen darauf ſind alle Flöhe verſchwunden. Dieſen Verſuch hat man auch an andern Orten wiederholt und gut befunden.

Hiernächſt hat man aber auch noch andere Mittel, die von verſchiedenen empfohlen worden. Man ſoll z. B. Satnrey oder Pfefferkraut ſtoßen und mit Waſſer in das Zimmer ſtreuen.

Oder zwey Theile Corianderkraut, ein Theil Hollunderblätter, und ein Theil Wermuth zuſammen mit Waſſer ſieden und das Zimmer damit beſpritzen.

Oder man ſoll ſich den Leib mit grünem oder trocknem Wermuth reiben, und auch die Bettlacken damit überſtreichen.

Oder das Zimmer mit Waſſer, worin friſche Rautenblätter eingeweicht worden, befeuchten, oder Raute in das Zimmer und die Bettſtelle ſtreuen.

Oder Flöhkraut des Abends in das Zimmer ſtreuen, des Morgens wieder ausfegen; imgleichen Erlenlaub, wenn es noch des Morgen voller Thau iſt.

Aepfel

Aepfel und Birnen lange Zeit aufzubewahren.

Wenn in Thüringen das Obſt gut gerathen, und folglich Ueberfluß davon iſt, ſo ſuchen ſie durch folgendes Mittel ſolches bis gegen den nächſten Sommer gut und friſch zu erhalten.

Die dortigen Einwohner nehmen ein Faß, z. B. ein Oxhoft, legen auf den Boden deſſelben das Stroh vom Fenchelkraute, auf dieſe Lage von Fenchelſtroh werden die Aepfel oder Birnen, die aber nicht überreif ſeyn müſſen, und die man aufbewahren will, eine neben die andere behutſam hineingelegt, und zwar ſo, daß ſie ſich nicht drücken und ſo wenig als möglich berühren. Auf dieſe Aepfel oder Birnen legt man wieder eine Lage Fenchelſtroh, darauf wieder eine Lage Obſt, mit eben der Behutſamkeit, als vorher geſagt worden, und ſo fährt man abwechſelnd fort, bis das Faß beynahe voll iſt. Dann legt man zuletzt noch eine Lage Fenchelſtroh darauf und einen hölzernen Deckel darüber. Das Faß wird hierauf ſo weit voll Brunnenwaſſer gegoſſen, daß es über das Obſt und den Deckel hinweg ſtehet, der Deckel aber wird nur mit ſo viel Gewicht beſchweret, daß es eben den Deckel und das Obſt und Stroh unter dem Waſſer niederdrückt, ſchwerer darf er aus der Urſach nicht ſein, weil das Obſt ſonſt gedruckt und angeſtoßen wird. Aepfel und Birnen ſollen ſich auf dieſe Weiſe bis nach Pfingſten ſehr friſch und gut erhalten laſſen, und nur wenige beym Herausnehmen als verdorben angetroffen werden.

Wenn man verſichert ſeyn will, daß es nicht verderbe, ſo iſt es äußerſt nöthig und unentbehrlich, daß man ſolches Obſt nehme, welches mit der äußerſten Behutſamkeit vom Baume mit den Händen abgeſlückt, und auf keine Weiſe gedruckt oder im geringſten angeſtoßen ſey, denn wenn es nur den geringſten Fehler hat, ſo gehen die angeſtoßenen Stücke ſogleich in Fäulung und verderben das andere geſunde Obſt zugleich mit.

Vom Gelee.

Dieſe werden von einigen Gallerte, von andern geſtandene Schüſſel genannt. Man macht aber unter dem Namen Gallert und Gelee in der Küchenſprache einen Unterſchied, und verſteht unter dem letztern einen geſtandenen Saft oder Brühe, die aus Fleiſch, Elfenbein, Hirſchhorn, Hühnerfleiſch, Hammel- oder Kalbsfüßen, verſchiedenen Säften aus Gewächſen, als Aepfeln, Birnen, Kirſchen, Citronen, Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc. gekocht und zubereitet worden, und zuweilen gefärbt, bey andern Eſſen mit auf den Tiſch getragen wird. Gallerte hingegen beſtehen aus dieſem eingekochten Safte oder Brühen nicht allein, ſondern auch zugleich mit aus den Füßen, Köpfen, Ohren, Fleiſch ꝛc. wovon ſie gekocht, und mit Roſinen, Mandeln und mehreren andern Dingen noch zubereitet worden, mithin als ein Eſſen für ſich allein können betrachtet werden, dahingegen der Gelee zu Speiſen bey andern Gerichten dienen muß.

Bey

Bey Verfertigung eines Gelees iſt eben ſo viel Kunſt nicht zu beobachten. Das vornehmſte iſt, daß man alles auf das reinlichſte zubereite, damit derſelbe recht klar und ein gutes ſauberes Anſehn erhalte. Ich will zuerſt nur, einen klaren Gelee zu machen, Anweiſung geben, und was bey dieſem zu thun vorfällt, muß auch bey den andern in Obacht genommen werden. Fettigkeiten machen die Gelees trübe, daher muß man ſolches genau abzuſondern ſuchen. Hat demnach der Gelee eine Weile geſtanden, und es zeigt ſich oben etwas fettes oder trübes, ſo deckt man ein Löſchpapier darauf, und läßt es ſo lange darauf liegen, bis ſich alles Fett eingezogen hat.

Gutes reines geraſpeltes Hirſchhorn oder geraſpeltes Elfenbein ſind die gemeinſten Dinge, woraus Gelee gekocht wird, viele aber, die dieſe Stücke nicht gerne lange kochen mögen, oder den Gelee deſto eher fertig zu haben wünſchen, nehmen noch einen Zuſatz von Hauſenblaſe dazu, und wenn man dieſes will, ſo kann man auf ein Pfund Hirſchhorn ohngefähr ein halb Loth bis drey Quentchen, auch wohl ein ganzes Loth Hauſenblaſe rechnen. Dieſe ſchneidet man vorher klein und wirft ſie in das bereits kochende Hirſchhorn oder Elfenbein, und läßt ſie eine halbe Stunde lang darin mit kochen, während welcher ſie ſich alsdann gewiß auflöſet und dem Gelee eine recht gute Conſiſtenz giebt.

Wenn ſolchergeſtalt alles genug gekocht, wird es auf einen reinen Tuch gegoſſen, damit das Hirſchhorn oder was ſonſt dazu genommen, zurückbleibe und die klare Brühe durchlaufe. Sieht letztere noch trübe aus, ſo wird dieſe Brühe nochmal aufs Feuer geſetzt, mit geſchlagenem Eyweiß klar gemacht, von neuem durchge-

ge-

gegoſſen, und das durchgelaufene zum Erkalten hingeſetzt, ſo iſt der Gelee fertig.

Ein ſo blos für ſich zubereiteter Gelee hat wenig und einen widrigen Geſchmack, daher ſucht man ihn durch Zitronen, Wein, Zucker, Gewürze ꝛc. lieblich und angenehm zu machen, oder nach dieſen oder andern Sachen einen Geſchmack zu geben.

Iſt der Gelee fertig, ſo pflegt man ihn zur Zierde in mancherley Arten Formen zu gießen, deren Geſtalt er nach dem Erkalten behalten ſoll, weil er ſich daran aber feſtſetzt, und beym herausnehmen ſolche nicht behalten würde, ſo muß man dieſe Formen zuvor, wenn der Gelee angerichtet werden ſoll, über heißes Waſſer halten. Er giebt ſich alsdann dadurch, daß die Form erwärmet wird, los und muß ſogleich ausgethan werden, damit er nicht ganz zerſchmelze. Oder man taucht auch leinene Lappen in heißes Waſſer, und ſchlägt ſie einen Augenblick um die Formen, ſo giebt ſich der Gelee auch gleich los.

Wenn zuweilen der Gelee nicht recht klar iſt, und noch viele fremde Dinge darin ſind, die man durch das Durchſeigen durch Tücher nicht davon abſondern kann, ſo muß man ihm durch Eyweiß folgender Geſtalt klar und durchſichtig manchen.

Man nimmt einige Eyer, zerſchlägt ſie und ſchüttet das Weiße in eine irdene Schüſſel, zerdrückt die Schalen, und legt ſie zum Eyweiß. Nach dieſem nimmt man einen ſogenannten Schaumbeſen, der aus verſchiedenen abgeſchabten weißen birkenen Ruten oder Reißig zuſammengebunden iſt, und ſchlägt damit das Eyweiß ſammt den Schalen zu einem lockern Schnee. Iſt nun der Gelee in völligem Kochen, ſo

ſchüt=

ſchüttet man dieſen geſchlagenen Schnee hinein, rühret es geſchwinde durcheinander, und läßt es zuſammen noch einmal aufkochen.

Alles Unreine legt ſich ſogleich an das Eyweiß und die Schalen, und ſondert ſich aus dem Gelee ab, den man alsdann vom Feuer nimmt und eine Weile ſtehen läßt, damit er ſich vollkommen läutere.

Wenn der Gelee fertig iſt, ſo muß er, um alle fremde Theile davon zu bringen, nothwendig durch eine Serviette oder ein leinenes Tuch gegoſſen werden; wo aber viel Gelee gekocht wird, hat man gemeiniglich ſogenannte Geleeſäcke oder ſpitze Beutel, die von dickem Tuche gemacht worden, oben rund ſind und unten ganz ſpitz zulaufen. An den obern oder weiten Theil befeſtigt man rund herum einen hölzernen oder eiſernen Band, um ihn auszubreiten, und an denſelben wieder lange Bänder, um ihn irgendwo anzuhängen. Die Näthe daran müſſen ſehr feſt ſeyn, und allenfalls mit Zwirnband beſetzt werden. Wenn man hier Gelee durchgießen will, legt man etwas Baumwolle in die Spitze, und deckt über den Sack eine Serviette, gießt alsdann den Gelee nach und nach darauf, und läßt ihn in ein daruntergeſetztes Geſchirr oder Form durchlaufen. Läuft der Gelee nicht klar durch, ſo wiederholt man das Durchgießen ein oder mehrere male. Wenn es kalt Wetter iſt, muß man das Durchgießen in einem warmen Zimmer vornehmen, denn an einem kalten Orte würde der Gelee gerinnen und nicht durchlaufen. Hingegen wenn derſelbe nach dem Durchlaufen ganz klar iſt, und in die Form gegoſſen worden, trägt man ihn in den Keller oder an einen andern recht kühlen Ort und läßt ihn daſelbſt erkalten.

Nach

Nach dieſen vorangegangenen Vorerinnerungen wird es um deſto leichter werden die folgenden Arten von Geleen und alle andere zu verfertigen oder eigene nach Gutdünken zu erdenken.

Klarer Gelee.

Man nimmt ein Pfund geraſpeltes Hirſchhorn, thut es in einen neuen, zuvor ausgekochten Topf, gießt darauf einige Quart Waſſer und kocht den Gelee aus; dieſen probirt man, ob er ſteif genug iſt, wenn man einen Löffel voll davon nimmt, ſolches auf einen Teller gießt, erkalten läßt und ſiehet ob er ſteif genug iſt, wo nicht, ſo ſetzt man ihn wieder ans Feuer, und läßt ihn ſo lange einſieden, bis er die gehörige Dicke beym Erkalten erhalten. Hat er nun die gehörige Conſiſtenz, welches man an der wiederholten Probe ſehen kann, ſo muß man, wenn man Wein darunter bringen will, ſich mit der Menge deſſelben nach der Stärke des Gelees richten und darnach etwas mehr oder weniger nehmen. Hat man es eben recht getroffen, ſo thut man den ſo weit gekochten Gelee in eine verzinnte Kaſterolle oder in einen Tiegel, nimmt den Saft von ſechs bis acht Citronen und dreyviertel Nößel guten Franz- oder Rheinwein, gießt ihn dazu; imgleichen bindet man in ein Läpchen etwas von allerley beliebigen Gewürze, hängt es ebenfalls hinein, wie auch ein halbes bis dreyviertel Pfund recht fein geſtoßenen Hutzucker, und läßt alles mit einander auf Kohlenfeuer eine halbe Stunde gelinde kochen, klärt es hernach, wie oben geſagt, mit dem Eyweiß, gießt es durch eine doppelte Serviette oder obbenannten

Geleeſack, und zuletzt, wenn es recht klar iſt, in die Formen.

Wenn man aber anſtatt des Waſſers ſogleich den Wein mit Waſſer vermiſcht, oder noch beſſer, ein Quart Wein und ein Quart Waſſer zugleich auf das Hirſchhorn gießt, ſolches zuſammen in einem neuen, mit einem wohlpaſſenden Deckel, zugedeckten Geſchirre kocht, ſo wird der Gelee, wenn das Hirſchhorn gut iſt, allemal gut und viel geſchwinder fertig. Wenn das Hirſchhorn damit genug gekocht hat, rückt man das Geſchirr oder den Topf vom Feuer und läßt ihn ſtehen, daß er ſich ſetze; unterdeſſen ſchüttet man in ein porcelainen Geſchirre etwas geriebenen Zucker und Saft von einigen Citronen, gießt alsdann den Gelee durch eine doppelte Serviette oder den Geleeſack darauf, rühret es durcheinander, koſtet es, ob es ſüß genug oder noch Citronenſaft fehle, und thut, wenn daran noch etwas mangelt, ſo viel dazu, als zum Wohlgeſchmack nöthig iſt. Zuletzt gießet man alles zuſammen noch einmal durch einen Tuch und in Formen, ſo iſt er fertig.

Iſt dieſer Gelee für kranke Perſonen beſtimmt, ſo müſſen die Gewürze weggelaſſen, und nicht ſo viel Wein, als zuvor geſagt, ſondern ohngefähr nur halb ſo viel genommen werden.

Weißer Gelee.

Nach Verhältniß der Menge des Gelees, den man machen will, nimmt man ein gut Theil ſüße Mandeln, brühet ſie ab, ſtößt ſie mit etwas Waſſer recht fein und thut ſie in eine porcelainene Schüſſel oder ein anderes dergleichen Geſchirr, gießt dazu von den vorhin mit

Citronen

Citronen und Zucker zubereiteten Gelee, und ſetzt es zuſammen auf, oder in einen Keſſel, worin heißes Waſſer befindlich iſt. Man rühret es während, daß der Gelee zergehet, mit den Mandeln fleißig durcheinander, bis der Gelee davon weiß wird, dann ringet man es durch eine Serviette, rühret das Durchgegangene nochmals durcheinander und ſtellet es zum Erkalten an die Seite.

Um Gelee als fetten Speck zum garniren zu machen, gießt man erſt rothen Gelee in eine porcelainene Schale, ſobald dieſer erkaltet und ſteif geworden iſt, läßt man von dem obigen weißen Gelee etwas zergehen und gießt es auf den rothen. Iſt auch dieſer wieder erkaltet, ſo kann man davon Stücken ſchneiden, die das Anſehen von fettem Speck haben. Dem

Gelee mit abgezogenen Waſſern

kann man dadurch vielerley Geſchmack geben. Z. B. Man nehme dreyviertel Pfund gutes geraſpeltes Hirſchhorn, ein Quart guten alten Franz- oder Rheinwein, ein halb Nößel Waſſer und eben ſo viel ſchwarz Kirſchwaſſer, die dünnabgeſchälte Schale von einer halben Citrone, ein Stückchen ganzen Zimmt, nnd verfahre damit, wie vorhin bey dem klaren Gelee geſagt worden. Dieſer Gelee wird einen angenehmen Geſchmack nach dem Kirſchwaſſer haben. Wer will, kann auch, ehe er durch eine Serviette oder Tuch auf den Zucker und Citronenſaft gegoſſen wird, ein paar Löffel voll Orangewaſſer zugießen. Einen

Gelee von bloßer Hauſenblaſe

kann man auf folgende Art machen: Drey oder vier Loth Hauſenblaſe wäſſert man ein wenig, und gießet

dann das Waſſer wieder davon ab. Hernach gießt man wieder friſches Waſſer darauf, und läßt es kochen, bis ſich die Hauſenblaſe aufgelöſt. Wenn es genug eingekocht, nimmt man eine Probe und verſucht, ob der Gelee, wenn er erkaltet, ſtark genug iſt, wo nicht, ſo kocht man es noch weiter ein. Uebrigens kann man dieſem Gelee allerley Geſchmack geben, und eben ſo verſchiedene Gewürze zuſetzen, als dem klaren zuerſt beſchriebenen Gelee.

Man macht außer dieſen Arten Gelee auch noch vielerley andere, als von Kalbsfüßen, Schöpsfüßen, Hünern, Kapaunen ꝛc. Zum Beyſpiel will ich nur einen erwähnen, nämlich

Gelee von Kalbsfüßen.

Man nimmt nach Belieben eine Anzahl Kalbsfüße, nachdem man viel oder wenig Gelee machen will, zerhauet ſie in kleine Stücke und kocht ſie im bloßen Waſſer ohne Salz; haben ſie lange genug gekocht, und man findet, wenn man eine Probe von der Brühe genommen, daß ſie, wenn ſie erkaltet, geſtehet, ſo gießt man ſie durch eine Serviette oder Geleeſack in ein irdenes reines Geſchirr oder Schüſſel. Wenn Fett darauf iſt, ſo wird dieſes oben ſchwimmen, und beym Erkalten das Gelee gerinnen; ſolches ſondert man alsdann ab und nimmt etwas ſüße und bittre abgebrühte Mandeln, welche mit ein wenig Milch recht fein geſtoßen werden müſſen. Den erkalteten und vom Fette gereinigten Gelee thut man nun in eine zinnerne oder verzinnte Kaſterolle, oder in einen recht reinen irdenen Tiegel, gießt dazu etwas Milch, die geſtoßenen Mandeln, einige Stückchen Zimmt, etliche Stückchen ausgeſchälten Cardamom,

damom, etwas ganz feine abgeſchnittene Citronenſchale und Zucker ſo viel als erforderlich iſt. Dieſes laſſe man zuſammen ſo lange kochen, bis es den Geſchmack vom Gewürze angenommen, dann muß man es durch ein Tuch laufen laſſen und die zurückbleibende Mandeln wohl ausringen, ſo iſt der Gelee, den man nun in beliebige Formen gießen kann, fertig.

Im Fall man keine beſondern Formen dazu hat, ſo kann man ſich der procelainen Obertaſſen oder auch kleiner Näpfe bedienen. Will man dieſen Gelee garniren, ſo ſchneidet man Streifen von überzogenen Pommeranzenſchalen. Dieſe können als Stengel dienen; anſtatt der Blätter nimmt man geſchnittenen Citronat, und zu den Blumen eingemachte Früchte. Mit ſüßer Sahne und Zucker kann er alsdann aufgegeben werden.

Milchgelee.

Vier bis ſechs Loth Hauſenblaſe werden zerklopft, klein geſchnitten und in reinem Waſſer zuvor gewäſſert, alsdann gießt man von neuem Waſſer darauf und kocht ſie unter ſtetem Umrühren, bis die Hauſenblaſe faſt zergangen iſt. So bald es ſo weit iſt, gießt man alles durch ein Haarſieb oder Tuch, und thut dazu ein Quart Milch, Zucker mit dem von acht Citronen die Schale abgerieben worden, auch Citronenſaft ſelbſt, darunter aber keine Kerne ſeyn müſſen und etwas Wein. Dieſes alles ſetzt man nochmals aufs Feuer und läßt es recht kochend heiß werden, rühret es ſo lange durcheinander, bis es ſich theilet, dann gießt man es nochmals ſo oft durch ein Tuch oder Geleeſack, bis es klar durchläuft. Dieſen Gelee kann man in kleinen Gläſern auf den Tiſch geben.

Ein dem Gelee ähnliches Gericht kann man auch von der Habergrütze machen, welches aber füglicher

Gallert von Habergrütze

genannt werden kann; nämlich man wäſſert gute Habergrütze drey Tage lang und gießt alle Tage zweymal friſches Waſſer darauf, wenn das vorige vorher klar abgegoſſen worden. Den vierten Tag rühret man die Habergrütze mit dem Waſſer wohl durcheinander, gießt es zuſammen auf ein Haarſieb und läßt es durchlaufen. Das Durchgelaufene gießt man in eine wohl verzinnte Kaſterolle, drückt darunter den Saft von etlichen Pommeranzen und von halb ſo viel Citronen, auch wirft man etwas ganz dünne abgeſchnittene Schalen von den Pommeranzen und Citronen mit hinein, imgleichen verſüßt man es mit ſo viel Zucker, als dazu nothwendig erfordert wird. Alles dieſes läßt man zuſammen wohl aufkochen, gießt es dann durch eine reine Serviette in einen porcelainen Napf und läßt es erkalten.

Dieſem angeführten und andern Geleen können zur Zierde verſchiedene Farben gegeben werden, und man kann, wenn ſolche aufeinander gegoſſen worden, allerley Veränderungen hervorbringen. Man färbt ſie roth, grün, gelb, blau, ꝛc. nachdem man Belieben findet, mit verſchiedenen Dingen, wovon ich einige hier anführen will, als

Roth.

1) Mit rothem Flor oder Bezetta. Man macht den Gelee etwas warm, gießt ihn in ein beſonderes Geſchirr, legt den rothen Flor ſo lange hinein, bis der Gelee die Farbe ausgezogen und angenommen hat, alsdann

dann nimmt man ihn mit einem ſpitzigen Hölzchen heraus, drückt ihn, aber ja nicht mit den Fingern aus, denn wenn von ſolchem Ausgedrückten etwas unter den Gelee käme, ſo würde er davon trübe.

2) Rothe Rüben färben den Gelee auch roth. Man nimmt zu dem Ende von der Brühe der eingemachten rothen Rüben und gießt davon ſo viel unter den Gelee, als zum färben deſſelben erforderlich iſt; nur muß man ſich in acht nehmen, daß nicht zu viel hinzugegoſſen werde, damit die Rüben dem Gelee nicht den Geſchmack mittheilen. Daher iſt es beſſer, man nehme rothe Rüben, reinige ſie ſorgfältig, zerreibe ſie auf einem Reibeeiſen, oder ſchneide ſie in ganz dünnen Scheiben, lege ſolche auf einen irdenen Teller und gieße Eſſig oder Wein darauf, ſolcher ziehet leicht die rothe Farbe aus, womit man den Gelee recht ſchön roth färben kann.

Gelb.

Dazu kann man Safran nehmen, ſelbigen in ein kleines reines Läpchen binden und es in den Gelee legen; ſoll er aber deſto leichter ſeine Farbe von ſich geben, ſo muß auch hier der Gelee etwas warm ſeyn. Auch drückt man zuweilen das Läpchen etwas mit einem Hölzchen, ſo wird das Färben deſto mehr befördert. Durch Eyerdottern kann man ihn ebenfalls gelb machen.

Blau.

Dieſen Gelee kann man mit Kornblumen färben, wenn man ſelbige zerreibt, den Saft ausdrückt und ſelbigen unter den Gelee miſcht. Nachdem man viel oder wenig dieſes Saftes darunter gießet, ſo wird der

Gelee entweder hochblau oder bleumourant, welches in eines jeden Belieben ſtehet.

Grün.

Man nehme grünes Korn, zerſchneide es ganz klein, reibe und ſtoße es in einem Mörſel, und drücke entweder den Saft durch ein reines leinenes Läpchen davon aus, mit welchem Safte der Gelee gefärbt werden kann, oder man kann etwas von dem Gelee erwärmen und ſo auf das zerſtoßene Korn gießen, damit durcheinander ſtoßen und rühren, und dann wieder durch eine Serviette oder Tuch auspreſſen. Peterſilie, Spinat, Löffelkraut und viele andere grüne Kräuter geben, auf eben dieſe Art, wie mit dem Korne verfahren, gleichfalls dem Gelee eine grüne Farbe.

Vorhin iſt bey Anführung des weißen Gelees gezeigt worden, wie man es machen muß, daß der Gelee das Anſehn von Speck habe, wenn man weißen und rothen Gelee über einander gießt. Allein anſtatt dieſer zwey Farben kann man Lagen von noch mehr unterſchiedlich gefärbtem Gelee machen, nur iſt, wenn man das thun will, dieſes dabey wahrzunehmen, daß, wenn es im Sommer ſoll gemacht werden, man unumgänglich nothwendig Eys haben muß, und zweytens, daß der Gelee viel ſteifer gekocht ſein muß, als es ſonſt nöthig iſt. In dieſer Abſicht muß man zuförderſt von einer Art Gelee, das ganze Gefäß, es ſey Teller, Napf oder Schüſſel, übergießen und alſo ſtehen laſſen. Wenn es dann erkaltet iſt, kann man auch mit einem Meſſer Figuren nach Belieben ausſchneiden und andere Farben wieder hineingießen. Oder wenn man den Gelee von unterſchiedenen Farben über einander gießen will, ſo

laſſe man, wenn die erſte hineingegoſſene Lage des Gelees erkaltet, wieder etwas Gelee von einer andern Farbe über warmen Waſſer zergehen, und gieße dieſen über die erſte anders gefärbte und wieder erkaltete Lage. Wenn auch dieſe zweyte Lage erkaltet, ſo läßt man abermals Gelee, wieder von einer andern Farbe, zergehen, gießt ihn über die zweyte Lage, und fährt mit dem Aufgießen ſo fort, bis die Form oder das Geſchirr, worin man den Gelee gegoſſen, voll iſt.

Die Gelees, die von Früchten gemacht werden, ſind eigentlich eine Art durchſichtiger erfriſchender Confitüren oder Säfte von Baum- oder Staudenfrüchten, die mit genugſamen Zucker zur gehörigen Dicke eingekocht und dann zum gerinnen in die Kälte geſtellt worden. Man verfertigt dergleichen von Johannisbeeren, Himbeeren, Aepfeln, Kirſchen, Berberisbeeren, Citronen, Quitten rc.

Im erſten Theile dieſes Werkes habe ich ſchon auf der 48 und 49ſten Seite gezeiget, wie ein Gelee von Borſtorfer Aepfeln, von Renetten und von Johannisbeeren zu machen ſey. Auf ähnliche Weiſe bereitet man ihn auch von andern Früchten. Zu deſto mehrerer Deutlichkeit will ich aber doch noch ein Paar andere anführen.

Himbeerengelee.

Man ſuche rechte ſchöne Himbeeren aus, pflücke von ſelbigen alle Stiele ab und ſchütte ſie in einen neuen reinen Topf, ſetze ſie mit ſelbigem in einen Keſſel, worin ſiedendes Waſſer iſt, darin laſſe man den Topf eine Weile ſtehen, während welcher Zeit das Waſſer

ſtets im Kochen erhalten wird. Unterdeſſen zerſpringen die Häute an den Beeren und der Saft ſondert ſich davon ab; dieſen gieße man nach und nach, doch ſo, daß er klar bleibt, von den Hülſen und Kernen ab, und nehme ſich dabey in Acht, daß nichts von dem kochenden Waſſer in den Topf, den man zugedeckt halten muß, hereingerathe. Zu einem Pfunde eines ſolchen klaren Himbeerenſaftes nimmt man ein Pfund feinen Zucker. Letztern kocht man zuvor mit Waſſer ſo lange, bis er ſich in einen Faden ziehen läßt, oder fliegt, und wenn er erkaltet, wieder eine harte Conſiſtenz bekömmt. In dieſen ſo weit eingekochten Zucker gießet man nun den klaren Himbeerſaft, wenn er noch heiß iſt, und rühret beydes ſo lange durcheinander, bis der Zucker wieder zergangen iſt; ehe aber beydes ganz erkaltet, gießt man es in kleine Zuckergläſer und läßt es zwey bis drey Tage ſtehen, ſo iſt der Gelee fertig. Zuletzt ſchneidet man Stücken von feinem Papier nach der Größe der Oeffnung der Gläſer oder der Oberfläche des Gelees, feuchtet ſie an, trocknet ſie aber wieder gut ab und deckt damit den Gelee zu. Die Gläſer kann man hernach noch beſonders mit Papier verbinden.

Werden zwey Theile Himbeerenſaft mit einem Theil Saft von rothen Johannisbeeren vermiſcht und nach vorbeſchriebener Art verfahren, ſo erhält man einen recht ſchönen und angenehm ſchmeckenden Gelee.

Von den Cichorienwurzeln.

Im zweyten Stücke dieſes Werkes iſt gelegentlich, bey der Abhandlung von dem Kaffee, dieſer Wurzeln gedacht worden, und zwar, daß ſolche gebrannt und gemahlen zur Bereitung und Verlängerung des Kaffeegetränkes angewandt würden. Es iſt nicht zu leugnen, daß dieſe Wurzel, wenn ſie wie Kaffee gebrannt und gekocht wird, niemals einen denſelben gleichen Geſchmack erhalten wird; indeſſen iſt ſie doch als das ſchicklichſte Ingredienz dem Kaffee zuzuſetzen und dieſes Getränk wohlfeiler zu machen, befunden worden.

Aus dieſer Urſach iſt ſie denn auch hier zu Lande in den mehreſten Haushaltungen eingeführt und mit Vortheil angewandt worden, daher ich es für nicht ganz unnöthig erachte, ihrer in dieſem Werke zu erwähnen, und ihren Anbau und Zubereitung zu beſchreiben.

Es giebt unter dem Namen Cichorien zweyerley Gewächſe in unſern Gegenden, die eine iſt die wildwachſende Cichorienpflanze, und die andere, die in Gärten angebaute. Viele glauben, daß beyde ein und eben daſſelbe Gewächs ſind, und daß ſie ſich nur darin von einander unterſcheiden, daß die erſtere von ſich ſelbſt wild wachſen, und die andere die durch den Anbau erzeugt wird, eben dieſelbe Cichorienpflanze ſey, nur daß letztere durch den Anbau in den Gärten oder auf zubereiteten Lande verbeſſert worden wäre; allein das iſt ein Irthum, denn beyde ſind ſehr von einander unterſchieden.

Die

Die wilde Cichorie wächſt von ſelbſt auf den Feldern und erreicht eine Höhe von ohngefähr drey Fuß, die Blumen daran ſind von einer ſchönen blauen Farbe und haben das beſondere an ſich, daß ſie ſich den ganzen Tag nach der Sonne hindrehen, es ſey trübes oder klares Wetter. Mit dem Aufgang der Sonne öfnen ſie ſich, und bey Untergang derſelben ſchließen ſie ſich wieder zu. Sie blühet im Junius und Julius, und im September wird der Saame reif. Die Wurzel dieſer Pflanze unterſcheidet ſich dadurch ſehr von der Gartencichorie, daß ſie nicht vergehet, auch nicht ſo groß und fleiſchigt wird, als die letztere.

Hingegen iſt die Chichorienpflanze, wovon hier die Rede ſein ſoll, nichts anders, als die gemeine Endivie; dieſe iſt dagegen eine zweyjährige Pflanze, welche nicht länger dauret, und ſäet man noch dazu den Saamen im Frühling aus, ſo erhält man ſchon im Herbſte Blüte und Saamen davon und die Pflanze ſelbſt vergehet, weswegen ſie in dieſem Falle nur gar als eine einjährige Pflanze angeſehen werden kann.

Der größte Gebrauch den man gegenwärtig von dieſen Gewächſe macht, iſt die Anwendung deſſelben anſtatt des Kaffees ſelbſt oder denſelben damit zu verſetzen oder aber in der Küche als eine Speiſe. Man bediene ſich nun derſelben, zu welchem Endzweck man wolle, ſo ſind die bunten Cichorienwurzeln, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter haben, die beſten.

Sollen die Cichorienwurzeln als Kaffee genutzt werden, ſo müſſen ſie, ſobald als ſie ausgegraben worden, abgewaſchen und etwas abgeſchabt werden, damit der daran klebende Sand und alle Erde davon komme.

Man

Man verrichtet das Abwaſchen am beſten in einem großen Zober oder reinem Waſchfaſſe, worin man die Wurzeln legt und mit einem abgeſtutzten ſtumpfen Beſen ſo lange herumrührt, bis die Erde davon losgeweicht und zu Boden gefallen; dann nimmt man die Wurzeln heraus, gießt das Waſſer mit der zu Boden gefallenen Erde weg und wiederholt dieſes Waſchen mit den Wurzeln nochmals.

Wenn ſie auf ſolche Weiſe rein gewaſchen ſind, ſo werden ſie zum Abtrocknen hingelegt. Alsdann ſchabet man mit einem Meſſer die kleinen faſerigen Wurzeln ab; die kleinern Nebenwurzeln, die aus den Hauptwurzeln hervorgeſproßen, putzet man eben ſo ab. Bey dieſer Arbeit gehet es gut an, wenn die Wurzeln, die etwas holziges, wäſſriges oder faules an ſich haben, ausgeſucht und an die Seite gelegt, und das Schadhafte von denſelben abgeſchnitten wird.

Sind die Wurzeln auf dieſe Weiſe gereinigt, ſo werden ſie der Länge nach ſo viel als möglich in gleich dicke Striemen geſpalten, die ein wenig ſtärker, als das dickſte Ende eines ſtarken Pfeifenſtieles einer thönernen Pfeife ſind.

Am fertigſten läßt ſich dieſe Arbeit verrichten, wenn die Wurzeln auf ein reines Brett gelegt werden, ſie mit der linken Hand feſt hält und mit einem in der Rechten haltenden Meſſer von einander reißt oder ſpaltet. Mit einem krummen Gärtnermeſſer läßt ſich dieſes Spalten ungemein leichter bewerkſtelligen, als mit einem geraden. Sind die Wurzeln alle geſpalten, ſo nimmt man ſie und ſchneidet ſie in Würfel, welches ebenfalls, wenn die Menge derſelben nicht ſehr groß iſt, mit einem Meſſer aus der Hand auf einem Brette

geſchehen kann; wenn aber eine ſehr große Quantität davon auf dieſe Art ſollte geſchnitten werden, ſo würde dieſes eine theure und ungemein langſame Arbeit werden. Man hat alſo um dieſes zu vermeiden, den Verſuch gemacht, dieſe geſpaltenen Wurzeln auf der Hexellade zu ſchneiden, welches denn auch gut angegangen, nur muß der innere Raum der Schneidelade durch einige innerhalb befeſtigte Bretter verengt werden, damit die Wurzeln beym Schneiden nicht ſo breit aus einander zu liegen kommen.

So viel wie möglich muß man ſuchen, daß die geſchnittenen Würfel von einerley Größe ſeyn, damit ſie egal und in gleicher Zeit trocknen. Werden die Wurzeln mit der Hand geſchnitten, ſo läßt ſich dieſer Endzweck leicht erreichen; geſchiehet das Schneiden aber auf einer Hexellade, ſo iſt es ſo leicht nicht möglich, man muß alsdann durch Sieben die größern Würfel der Wurzeln von den kleinern abzuſondern ſuchen. Wollte man dieſe Vorſicht unterlaſſen, ſo würden die kleinern Stücke alsdann ſchon trocken ſeyn, wann die größern noch viel Feuchtigkeit bey ſich haben, und wenn denn beyde zuſammengeſchüttet würden, ſo könnten die großen den Vorrath anſtecken und verderben.

Sind die Wurzeln nun alle egal geſchnitten, ſo müſſen ſie getrocknet werden; zu dem Ende reinigt man einen Fleck auf einem großen und luftigen Boden, auf denſelben ſtreuet man die Wurzeln etwa einen Zoll dick aus, und harket ſie alle Tage zweymal um. So läßt man ſie ſo lange liegen, bis ſie lufttrocken ſind, welches bey warmer Witterung in ſechs Tagen, bey feuchter aber erſt innerhalb zwölf Tagen oder wohl noch länger erſt geſchiehet. Je feuchter die Luft und

je

je langſamer das Trocknen vor ſich geht, deſto fleißiger und öfterer müſſen die Wurzeln durch das Harken umgerührt werden. Sie laſſen ſich gleichfalls, wenn es nicht ſehr viele ſind, in einem warmen Backofen oder Stube trocknen, demohnerachtet aber muß das Umrühren nicht unterbleiben, wenn man nicht erwarten will, daß die Wurzeln einen multrigen und dumpfigen Geſchmack erhalten ſollen. Eben ſowohl kann man ſie auch in freyer Luft, wenn kein Regenwetter einfällt, oder auf einen Scheunfluhr ꝛc. trocknen.

Sind die Cichorienwurzeln auf dieſe Weiſe lufttrocken gemacht worden, ſo iſt es höchſt nothwendig, daß man ſie auf einen Darrofen oder in einen warmen Backofen ſchüttet, damit ſie vollends austrocknen und die noch übrige Feuchtigkeit verlieren. Sollten bey dieſem letzten Trocknen hin und wieder einige verbrennen, ſo müſſen ſolche zuletzt alle ausgeleſen werden.

Wenn ſie nach dem letzten Trocknen ſo hart geworden, daß ſie gleichſam klappern, ſo werden ſie nochmals geſiebt, damit aller Staub und kleine Abgänge davon kommen, und ſogleich in trockne Säcke oder Fäſſer gepackt, worin ſie bis zum fernern Gebrauch an einem ſehr trocknen Orte, an dem ſie wider alle feuchte Luft geſichert, aufbewahret ſtehen bleiben können, wofern man ſie nicht ſogleich brennen läßt. Dieſes iſt die letzte Arbeit, die man damit vornimmt. Solches kann zwar auch in einer Pfanne oder Tiegel über Kohlfeuer geſchehen, allein die Wurzeln werden dabey nicht ſo gleich gebrannt, als wenn man dieſes in einer Kaffeetrommel verrichtet. Bey dem Brennen iſt dahin zu ſehen, daß die Wurzeln weder zu ſtark noch zu ſchwach gebrannt werden; im erſtern Falle be-

kommen

kommen ſie einen bittern Geſchmack, und im letztern behalten ſie eine unangenehme Süßigkeit. Beym Brennen darf die Trommel auch nicht ſo weit damit gefüllet werden, als wenn man Kaffee brennet, weil ſich ſehr viel mehr Dämpfe, als beym Kaffeebrennen, entwickeln, und die Cichorien ſich daher nicht ſo gleichförmig brennen laſſen.

Sogleich nach dem Brennen, wenn ſie kaum erkaltet ſind, müſſen ſie auf einer Kaffeemühle gemahlen oder in einem Mörſel geſtoßen oder mit Stampfen zu Pulver gemacht werden; denn wenn ſie nur eine kurze Zeit liegen, ſo ziehen ſie Feuchtigkeit an und werden zähe oder pelzig, laſſen ſich ſchwer zerſtoßen und noch vielweniger auf einer Mühle mahlen, man müßte ſie denn wieder erwärmen, um die wieder angezogene Feuchtigkeit fort zu jagen.

Dieſe gebrannten und in Pulver verwandelten Cichorien haben einen dem Kaffee ähnlichen Geruch, und ſind durch dieſe bisher angeführte Behandlung ſo weit gebracht, daß man ſie entweder als Kaffee ganz allein zubereiten, oder dem Kaffeetranke zuſetzen kann.

Allein das von Cichorien ſo ganz allein zubereitete Getränk hat wenige Liebhaber, weil es allzu bitter ſchmeckt, gefunden; aber mit Kaffee verſetzt, hat es mehr Beyfall erhalten, und zwar wohl nicht ſo viel wegen des Wohlgeſchmacks, als vielmehr wegen der in der Wirthſchaft dadurch zuwegegebrachten Erſparniß, die bey einer ſtarken Familie immer ſehr anſehnlich ſeyn muß.

Ich darf wohl nicht beweiſen, daß je weniger Cichorien man dem Kaffee zuſetzt, deſto ähnlicher werde dieſes Getränk dem reinen unverſetzten Kaffeegeſchmack,

und jemehr Cichorien man hinwieder zu dem Kaffee nehme, deſto mehr weiche es davon ab. So viel iſt ſicher, daß man durch den Zuſatz von einem Quentchen oder dem dritten Theil eines Lothes Cichorien zu einem Lothe Kaffee nicht viel von dem Kaffeegeſchmacke verlieren werde, und doch wenigſtens noch ein halbmal ſo viel klares Getränk davon machen kann, als von einem Lothe Kaffee allein, ohne daß an der Stärke etwas verloren gehe, vielmehr wird derſelbe von dieſer angegebenen Quantität noch dunkler gefärbt ſein, als wenn man zu eben ſo vielem Kaffeegetränk zwey Loth Kaffee genommen hätte.

Gleiche Theile Kaffee und Cichorien geht noch immer an, wofern es nicht für Perſonen iſt, die ihre Zunge ſchon zu delikat gewöhnt haben. Von einem Lothe dieſer Miſchung wird der Kaffeetrank faſt noch eben ſo ſtark ausfallen, als von zwey Lothen bloßen Kaffee allein; nur iſt dabey, hier ſowohl als bey allen andern Zuſätzen der Cichorien zum Kaffee, zu merken, daß man ihn länger kochen und zum klar werden länger ſtehen laſſe.

Nimmt man aber weniger Kaffee als Cichorien, ſo muß ſich nach Verhältniß der Kaffeegeſchmack auch verlieren. Man hat ausgefunden, daß der Cacao den Geſchmack der Cichorien etwas verbeſſere und das davon bereitete Getränk annehmlicher mache, zumal wenn man Kaffee mit darunter miſcht. Ein ſolches Kaffeepulver zu bereiten, kann man dieſe Stücke in folgenden Verhältniſſen nehmen:

12 Loth gebrannte Cichorien.
3 Loth gebrannten Kaffee, und

3 Loth gebrannte, abgeſchälte und fein geriebene Cacaokörner;

oder:

18 Loth gebrannte Cichorien,
3 Loth gebrannten Kaffee, und
3 Loth gebrannte, abgeſchälte und zerſtoßene Cacao.

Dieſe Stücke macht man zu Pulver, miſcht ſie gut durch einander und gebraucht ſie als ordinären Kaffee. Von dieſem Pulver darf man aber nur halb ſo viel nehmen, als man ſonſt gewöhnlich von dem gemalnen Kaffee gebrauchte.

Ueberhaupt kann man rechnen, daß ein Loth Cichorien bey dem Kochen ſo weit reiche, als drey bis vier Loth Kaffee. Wer ſich demnach in ſeiner Wirthſchaft der gebrannten Cichorien anſtatt des Kaffees oder zur Vermiſchung deſſelben bedienen will, kann ſeine Berechnung nach dieſem angegebenen Verhältniß einrichten.

Bis hieher habe ich angezeigt, wie die Cichorien als ein Getränk anſtatt des Kaffees oder mit demſelben vermiſcht gebraucht werden können; allein das iſt nicht der einzige Nutzen, den man von dieſem Gewächſe ziehen kann.

Man nehme die friſchen Wurzeln, waſche und reinige ſie, ſondere den inwendigen Kern oder das Herz von dem andern ab, und koche den äußern Theil mit Waſſer; wenn daſſelbe weich iſt, gieße man das Waſſer davon, laſſe es erkalten und mache es mit Pfeffer, Baumöl, Eſſig und Salz zu einem Salat zurechte.

Auch laſſen ſich dieſe Wurzeln bey Fleiſch und Hünern ſehr wohl kochen und genießen. Oder man macht

macht eine Brühe von abgekochtem Waſſer, Eyerdottern und zerlaſſener Butter mit Muskaten Blumen gewürzt, darüber.

Sind die Wurzeln zum Gebrauch in der Küche beſtimmt, und man will ſie gerne bis in den Winter aufbewahren, ſo gehet dieſes ſehr leicht an, wenn ſie zu dem Ende, ſo bald ſie ausgegraben ſind, in einen Keller im Sande eingelegt werden.

Das Eichorienkraut ſelbſt kann im Winter als ein guter Salat dienen, wenn man im Herbſte zwey Theile rechte gute Erde, mit einem Theil reinen Sande vermiſcht und damit ein Fäßchen, worin man an den Seiten rund herum, und in den Boden Löcher eines Fingers groß gebohret hat, anfüllet. Die vermiſchte Erde ſchüttet man nach und nach in das Fäßchen und legt dabey vor jedem Loche eine Eichorienwurzel, dergeſtalt, daß der Kopf oder Keim gerade vor das Loch zu liegen komme. Das Gefäß decket man zu, ſetzt es an einen temperirten Ort, wo es nicht frieret und hält es etwas feuchte. Das Kraut, welches alsdenn von den Wurzeln durch die Löcher austreibt, kann abgeſchnitten und als Salat verſpeiſt werden.

An den Wurzeln, die im Winter im Keller eingeſchlagen werden, kann man auch das junge Kraut daran laſſen, weil es, wenn es gelb geworden, ebenfalls wie Endivienſalat kann gebraucht werden. Es muß jedoch völlig gelb ſein, denn wenn noch etwas grünes daran wäre, ſo würde es einen bittern Geſchmack haben.

Die Eichorienwurzeln laſſen ſich auch mit Zucker einmachen und überziehen. Man reinigt zu dem Ende die Wurzeln von aller Erde und Staub durch abwaſchen

und ſchaben. Der innere Kern der Wurzel wird, wenn ſie zuvor geſpalten worden, herausgenommen, weggeworfen und das Aeußere in Waſſer weich gekocht; alsdann nimmt man ſie heraus, läßt das Waſſer ablaufen und trocknet ſie auch allenfalls mit einem Tuche ab; hierauf läutert man feinen Zucker, und kochet ihn ſo lange, bis er ſpinnt, oder bis er in dünnen Faden und Flocken zerfliegt, wenn man mit einem Spatel etwas herausnimmt und denſelben in der Luft geſchwinde herumſchwenket; in dieſen ſo weit eingekochten Zucker legt man nun die abgetrockneten Cichorienwurzeln, und weil dieſelben noch etwas Feuchtigkeit bey ſich haben, wodurch der Zucker wieder verdünnt wird, ſo muß beydes zuſammen noch ferner ſo lange kochen, bis ſich der Zucker an den Rande des Keſſels anhängt und trocken wird, welches bald erfolget, wenn der Zucker eben die Conſiſtenz durch Kochen wieder erlangt hat, daß er auf die Art flieget oder ſpinnet, wie er that, ehe die Wurzeln hereingelegt wurden; hernach wird der Keſſel vom Feuer genommen, und alles ſo lange gerühret, bis es erkaltet. Die Wurzeln nimmt man alsdenn heraus, legt ſie auf ein Brett und läßt ſie vollends trocken werden.

Aus für das Vieh iſt das Kraut ein nahrhaftes Futter. Die Kühe geben nach dem Krante ſehr vortrefliche Milch. In dieſer Abſicht iſt es ſehr nützlich, wenn die großen Blätter dieſes Krautes getrocknet und dem Viehe im Winter mit unter ſein Futter gegeben werden.

Wer ſich die Cichorien ſelber bauen will, der muß ſorgen, daß er guten und recht reifen Saamen erhalte, derſelbe wird wie Kleeſaamen ausgeſäet; weil er aber

klein

klein iſt, ſo muß er wie andere dergleichen Saamen zuvor mit Sand oder feiner Erde vermiſcht werden. Man rechnet, daß man um einen Morgen Landes von hundert und achtzig Ruthen, etwa anderthalb Pfund dieſes Saamens nöthig hat, um ihn zu beſäen. Die Zeit des Ausſäens iſt, an heitern und windſtillen Tagen, von der Mitte des Aprils bis zu Anfang des Junius.

Wer viel anbaut, der thut beſſer, wenn er nach und nach ſäet, ſo kann er nach eben der Ordnung zu ſeiner beſſern Bequemlichkeit die Wurzeln auch wieder ausgraben laſſen. Das Land muß, wenn es nicht riolet worden, doch recht tief ausgegraben werden, damit es locker werde. Da dieſe Wurzeln zuweilen eine Länge über drey viertel Ellen erlangen, ſo würden ſie nicht weit in die Erde eindringen können und an ihren Wachsthum gehindert werden. Die Cichorienwurzeln erfodern zwar ein gut gedüngtes Land, ſolcher Acker muß aber nicht erſt friſch, ſondern in dem vergangenen Jahre gedüngt worden ſein. Der Schweinmiſt iſt hierbey ganz und gar nicht anzuwenden. Wird aber der Acker, der zu dem Cichorienbau beſtimmt worden, mit Aſche, Teichſchlamm, Hornſpänen ꝛc. gedünget, ſo kann man in eben demſelben Jahre ſeinen Cichorienſaamen darauf ausſäen.

Einmal muß das Unkraut unter den Cichorien ausgegätet werden, und das geſchiehet, wenn die größten Blätter bis anderthalb Zoll lang ſind. Stehen die Cichorien hin und wieder etwa zu dick, ſo müſſen die überflüßigen eben ſo wohl als das Unkraut ausgezogen werden, damit ſie ſich auch nicht ſelber untereinander erſticken.

Mit dem Anfang des Auguſts oder Ende des Julius kann man ſchon, wenn die Cichorien ihre gehörige Größe erhalten, anfangen, die zuerſt geſäeten auszugraben, und damit bis im Winter fortfahren. Sollte man aber bey dieſer Arbeit von dem Froſt übereilt werden, ſo können ſie den Winter durch ohne Schaden zu beſorgen ſtehen bleiben, und alsdann im Frühjahre ausgegraben werden.

Den Saamen zu erhalten kann man entweder bey dem Ausgraben die beſten Wurzeln ausſuchen und bis zum Frühjahre in einer Grube oder Keller aufbewahren und ſie alsdenn um in den Saamen zu ſchießen, wieder in das Land einſetzen, oder man läßt einen Fleck unausgegraben ſtehen. Die erſtere Methode iſt aber unſtreitig die beſte, weil man alsdenn den Saamen von den beſten und auserleſenſten Wurzeln erhält, dagegen bey der letzteren derſelbe von großen und kleinen Wurzeln oder vollkommenen und unvollkommenen Gewächſen durcheinander ſehr ungleich ausfallen muß.

Verzeichniß, zu welcher Jahreszeit einige Gewächſe, Fiſche, Fleiſch, ꝛc. beym Verſpeiſen den beſten Geſchmack haben.

Aale.

Je kleiner, je ſchlechter, und je größer, deſto beſſer ſchmecken ſie. Im May, Junius und Julius iſt der

Aal

Aal am beſten. Im October taugen ſie nicht, vom Winter an aber bis zum May werden ſie immer beſſer im Geſchmack.

Aepfel.

Der frühſte Apfel, der ſogenannte engliſche Colding, wird ſchon im Junius reif. Im Julius reifen ſchon die Paradies- und Margarethenäpfel. Im Auguſt folgen die Sommerrenetten, Sommercalvill, Sommerpippings und Citronenäpfel ꝛc. im September Erdbeeräpfel, Himbeeräpfel, frühe Peppings, gelbe frühe Renetten ꝛc.

Aland.

Aus Teichen und Sümpfen iſt er ſchlecht, aus fließendem Waſſer aber iſt er wohlſchmeckender und am beſten im Herbſte. Im April und May iſt ſeine Leichzeit, und dann ſchmecken ſie am ſchlechteſten.

Angurien oder Citrullen.

Dieſe kann man ſchon, wenn heiße Sommertage geweſen, in den letzten Tagen des Auguſts haben, ſonſt werden ſie aber eigentlich und zuweilen kaum im September reif.

Apricoſen.

Dieſe fangen in der Mitte des Julius an zu reifen. Wenn ſie von der Sonne erwärmt ſind, muß man ſie nicht ſogleich genießen, denn ſo haben ſie einen äußerſt matten Geſchmack.

Artſchocken.

Diejenigen, welche in einem ſandigten Boden gewachſen, haben den beſten Geſchmack.

Barbe.

Die aus den Flüßen ſind denen aus der See weit vorzuziehen. Im May und Junius laichen ſie und dann iſt ihr Fleiſch am ſchlechteſten.

Bars.

1) Der Stockbars ſchmeckt bey weiten beſſer, wenn er groß, als wenn er noch klein iſt. Sie ſchmecken immer gut, außer im März und April, wenn ſie laichen.

2) Kaulbars ſchmeckt gut, ſie mögen groß oder klein ſein, die ſeltenſten und allertheuerſten ſind faſt eine Spanne lang. Ihr Rogen iſt der wohlſchmeckendſte unter allen Fiſchen. Sie laichen im März und April und ſind dann am ſchlechteſten.

Birnen.

Im Julius hat man ſchon verſchiedene Arten reifer Birnen, als die Magdalenenbirne, frühe Zuckerbirne u. a. m. Im Auguſt vermehret ſich die Anzahl von verſchiedenen Sorten und im September ſind ſchon die mehreſten derſelben reif.

Bley.

Die größten ſind die beſten und fetteſten. Wenn die Aepfelbäume blühen ſind ſie am ſchlechteſten. Das mehreſte Fett haben ſie im Winter und ſind alsdenn am wohlſchmeckendſten. Die kleinſten werden Bleyſlinken genannt und gehören unter die ſchlechteſten Fiſche, die man nur ißt, wenn man keine andere Fiſche haben kann.

Blumen.

Blumenkohl.

Man hat davon Sommer- und Herbſtblumenkohl, davon aber nur die frühere und ſpätere Ausſaat den Unterſchied verurſacht; daher man den Blumenkohl vom Sommer bis in die erſten Herbſtmonate haben kann.

Bohnen.

Sind um Martini gut. Die weißen ſind das ganze Jahr hindurch gut zu eſſen, hebt man ſie aber länger, als ein Jahr auf, ſo werden ſie harthülſigt und verlieren ihren Geſchmack. Die grünen Bohnen ſind am häufigſten im Auguſt.

Braunen-Kohl.

Dieſer ſchmeckt am beſten im Winter, wenn er Froſt bekommen hat.

Brombeeren.

Dieſe erlangen ihre Reife ſchon im Auguſt.

Brunnenkreſſe.

Iſt im Februar am beſten als Salat zu eſſen, auch im Anfange des Märzes, wofern ſie nicht ſchon mit Froſchlaich verunreinigt und die Blätter hart geworden, welches beydes zu geſchehen pflegt, wenn die Nächte und Tage wärmer werden.

Champignons.

Sind im May am beſten, wenn ſie noch zu ſind; die giftigen erkennet man an ihren gelben Rändern oder ganz bunten Flecken und an ihren rauhen Stielen.

Damhirſch.

Das Wildpret hiervon iſt weit delikater, als von dem rothen Hirſch. Das Fleiſch dieſer Thiere, vornehmlich der Spießer und Schmalthiere kann noch früher im Jahre genoſſen werden, als der Spießer und Schmalthiere vom rothen Hirſch. Das Fleiſch des Hirſchkalbes hiervon iſt das angenehmſte, nachdem folget das vom Schmalthiere, nach dieſem das vom Spießer, und endlich das von den alten Damhirſchen, welches das ſchlechteſte iſt.

Endivien.

Von Endivien kann man den ganzen Winter hindurch Salat haben. Sie dürfen nur im ſpäten Herbſt mit den Wurzeln ausgehoben, an einem trocknen Orte vierzehn Tage lang verwahret, und wenn ſie ganz welk geworden, abgeputzt, zugebunden und in friſchen Sand im Keller eingepflanzt werden.

Enten. (wilde)

Die wilden jungen Enten ſchmecken ehe ſie alle ihre Federn erhalten haben, ſehr weichlich, daher man ſie nicht eher eſſen ſollte, als bis ſie vollkommen fliegen können. In den kalten Jahreszeiten ſchmecken alle Entenarten am beſten, ſo wie auch vor ihrer Brutzeit. Einige Arten von Enten haben, wenn ſie alt ſind, einen heßlichen Geſchmack nach Fiſchen, weil ſie ſich davon ernähren, es iſt daher eine der ſchlechteſten Speiſen. Die Kriechenten aber, die kleiner, als die übrigen, ſind unter allen das beſte Wildpret am Geſchmack.

Enten. (zahme)

Die Entenbraten ſchmecken am beſten, wenn ſie vier bis acht Monate alt ſind und nachdem ſie gefüttert worden, worauf vieles ankömmt. Alsdann ſind wieder diejenigen die ſchlechteſten, die ſich auf dem Waſſer nähren und vom Waſſer weggeſchlachtet worden, weil ſie fiſchigt ſchmecken. Zur Begattungszeit taugt das Fleiſch der Erpel gar nichts, bey dem Weibchen iſt aber kein Unterſchied zu ſolcher Zeit.

Erbſen. (gelbe)

Sind um Martini gut und laſſen ſich auch ſo ein ganz Jahr lang aufbewahren, ſo bald ſie aber älter als ein Jahr ſind, nehmen ſie an Geſchmack ab und werden immer harthülſigter.

Erdbeeren.

Die gemeinen werden ſchon im Junius reif, und dauern dieſen Monat und den Julius hindurch.

Eyer.

Alles Federvieh fängt gegen das Frühjahr an zu legen. Von den Hünern haben wir die mehreſten Eyer, da ſie aber gerne gegen die Aerndte aufhören zu legen, ſo muß ſich eine Wirthin gegen dieſe Zeit damit zu verſorgen ſuchen. Im Auguſt pflegen die Hüner zum zweytenmal anzufangen zu legen, da man denn wieder friſche haben kann und Gelegenheit hat ſich wieder gegen den Winter damit zu verſorgen.

Faſahn.

Iſt bey uns nicht einheimiſch, die mehreſten erhalten wir im Herbſt und Winter aus Böhmen.

Forellen.

Die mit rothen und gelben Flecken ſind die beſten, haben ſie aber ſchwarze Flecke, ſo müſſen ſie den erſtern nachſtehen. Die aus den Seen ſind nicht ſo gut, als die in Bächen gefangen werden.

Lachsforellen, die im Kochen röthlich ausfallen, werden den erſtern noch vorgezogen.

Die Bachforellen laichen im September, und die Seeforellen im November, und ſind folglich zu dieſer Zeit am ſchlechteſten zu eſſen.

Der Größe nach werden diejenigen Forellen, die ohngefähr anderthalb Spannen lang ſind, für die beſten gehalten.

Gänſe.

Junge Gänſe, wenn ſie drey bis ſechs Monate alt ſind, oder um Martini, geben die wohlſchmeckendſten Braten. Sind ſie über ein Jahr alt, ſo haben ſie ſchon ein gröberes und zäheres Fleiſch, wenn ſie auch noch ſo gut gemäſtet worden. Bey den Gänſen hängt der Geſchmack ungemein von dem Futter ab, womit ſie gemäſtet worden. Weiße Rüben geben ihnen einen üblen Geſchmack, den ſie auch bey dem Braten nicht verlieren. Mohrüben thun desgleichen, und von Oelkuchen ſchmecken ſie gar ſo öligt, daß ſie kaum zu genießen ſind, wenn ſie auch zuletzt vierzehn Tage lang mit andern Futter wären gemäſtet worden; daher man ſich vor dergleichen, wie auch vor denen Gänſen, die ihre Nahrung aus dem Waſſer haben, und deshalb fiſchigt ſchmecken, hüten muß.

Garten=

Gartenkreſſe.

Kann nur genoſſen werden, wenn ſie noch ganz jung iſt, nachher wird ſie unſchmackhaft. Im Frühling kann man ſie alle vierzehn Tage ſäen, und daher deſto länger das junge Kraut haben.

Giebeln.

Dieſe laichen im Sommer alle vier Wochen, ſie ſchmecken alſo von dem Herbſt an bis in den April am beſten.

Gründlinge.

Die Gründlinge laichen im Märzmonate, und ſind alsdann ſchlecht zu genießen; dagegen haben ſie die ganze übrige Zeit des Jahres einen guten Geſchmack, und wo man keine Schmerlen hat, da können ſie an deren Statt dienen.

Grünſchlinge.

Dieſe Vögel ſind in den Monaten, wo es ſchneiet, am fetteſten und am ſchmackhafteſten.

Güſter.

Laicht im May und iſt alsdenn am ſchmackhafteſten; es iſt daher mit dieſem Fiſch gegen andere Fiſcharten ganz umgekehrt, welche insgeſammt zur Laichzeit am ſchlechteſten im Geſchmack befunden werden. Faſt die mehreſten Fiſche ſchmecken in dieſen Monaten am ſchlechteſten, daher iſt es angenehm, daß die Güſter zu dieſer Zeit die Stelle der andern Fiſche erſetzen kann.

Gurken.

Dieſe kann man im Sommer eine lange Zeit haben. Zum Salat ſind die von mittlerer Größe die

beſten,

beſten, ſind ſie groß und ſchon voller Kerne, ſo taugen ſie wenig mehr.

Habergrütze.

Man hat davon zweyerley, geſottene und ungeſottene; die geſottene kann man über Jahr und Tag erhalten, die ungeſottene aber nicht über ein halbes Jahr, denn es kommen hernach leicht Milben darin, wovon ſie bitter wird.

Hammel.

Das Fleiſch der Hammel iſt von Johanni an bis gänz zu Ende des Herbſtes am beſten. Alsdann iſt am mehreſten Gras für ſie auf dem Felde, und ſie können ſich daher leicht fett freſſen. Da aber die Weide doch nicht aller Orten gleich iſt, und es zuweilen hier und da an hinreichenden Futter für ſie fehlet, ſo muß man ſich auch mit dem Schlachten darnach richten und ſolches ſpäter hinausſetzen. Ein Hammel der noch kein Fett angeſetzt hat, giebt allezeit ein zähes und unſchmackhaftes Fleiſch und Braten. Die Schaafböcke haben das allerſchlechteſte Fleiſch, zumal wenn ſie in der ſpäteſten Jahreszeit geſchlachtet werden. Das Fett davon theilet ſo gar den Rüben und andern Vorkoſten den bockigten Geſchmack mit. Der Eſſig iſt das einzige Mittel dieſem Fleiſche den üblen Geſchmack, wenn man es darin einlegt, etwas zu benehmen.

Um Johanni iſt es noch am beſten die Schaafböcke zu ſchlachten, im Auguſt ſind ſie äußerſt ſchlecht und im September iſt der Geſchmack gar unleidlich.

Auch das Fleiſch von den Märzſchaafen iſt nicht das beſte, jedoch hat ihr Fleiſch keinen geilen Geſchmack,

ob

ob ſie gleich ſehr alt ſind, und deswegen, weil ſie zur Zucht nicht mehr taugen, ausgemerzt worden.

Lämmer oder Säuglinge ſind vornehmlich, wenn ſie mit den Müttern auf die Weide gegangen und ſchon mitgefreſſen haben, am ſchönſten. Man kann ſie ſchon im Februar ſchlachten laſſen, jedoch ſind ſie in denen Frühlingsmonaten vorzüglich ſchön. Allzu jung geſchlachtet iſt das Fleiſch zu weichlich, dagegen ſind die Lammsbraten am ſchönſten, wenn die Lämmer ausgewachſen und recht lange geſogen haben, deshalb kann man noch öfters in den Sommermonaten delikate Lämmerbraten haben.

Hahnbutten.

Werden im Herbſte reif. Sie ſind die Früchte von einem wilden Roſenſtrauch oder Hagedorn, von dieſem ſind die Früchte nur klein. Man hat aber auch welche, die in den Gärten gezogen werden, deren Früchte ſehr viel größer ſind.

Haſe.

Von halbausgewachſenen Haſen iſt das Fleiſch am beſten, welches, nachdem ſie älter werden, immer zäher und härter wird, ſonſt iſt dieſes wohl das gemeinſte Wildprett. Im Herbſt ſind ſie wie anderes Wildpret am häufigſten und am beſten. Wenn man Haſen einkauft und wiſſen will, ob ſie noch jung oder alt ſind, ſo muß man ſie an die Ohren faſſen und ſelbige von einander ziehen, giebt hierbey das Fell nach, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Haſe noch jung iſt, hält es aber feſt, ſo iſt es ein alter Haſe. Je älter der Haſe iſt, deſto länger muß er hängen, wenn er mürbe werden ſoll.

Haſelnüſſe.

Sie werden im September reif. Die Lambertsnüſſe hält man hier für die beſten. Will man ſie lange friſch behalten, ſo muß man ihnen ihre grüne Bedeckung laſſen und ſie im Keller auf Sand legen. So lange die äußerſte Hülſe noch grün bleibt, ſind ſie noch friſch. Man muß ſie nicht eher von den Sträuchern abnehmen, als bis ſie am Kern ganz voll ſind. Denn wenn das nicht geſchiehet, trocknen die Kerne ein und werden ranzigt. Dagegen wenn die Lambertsnüſſe zur rechten Reiſe gekommen, dann abgenommen und getrocknet werden, ſo dauern ſie einige Jahre.

Heringe.

Die friſchen ſind von Johanni bis Michaeli am beſten.

Hecht.

Dieſer Fiſch iſt zu keiner Zeit ſo fett, als im Monat Februar, und ſchmeckt dagegen im März am ſchlechteſten. In den Monaten Julius und Auguſt fangen ſie wieder an nach und nach gut zu werden und beſſeres, härteres Fleiſch zu erhalten, als ſie ſeit der Laichzeit gehabt haben.

Heydelbeeren.

Sind in den Monaten Junius und Julius reif.

Hirſch.

Deſſen Fleiſch iſt im Herbſte am beſten, dabey iſt aber ſehr auf das Alter und Geſchlecht mit zu ſehen, und es iſt bey ihnen wie bey allen andern eßbaren Thieren, daß, wenn ſie jung, ihr Fleiſch zarter und beſſer

beſſer an Geſchmack iſt, als bey den alten. Man unterſcheidet daher das Wildpret von den Hirſchen folgendermaßen:

1) Wenn die jungen Hirſche die um Walpurgis bis Johanni hin geſetzt worden, bis anderthalb Jahr alt ſind, ſo heißen ſie ſo lange Kälber, und zwar die männlichen Hirſchkälber und die weiblichen Wildkälber. Das Wildpret von dieſen iſt das aller delicateſte, und vornehmlich unter beyden das letztere, dem erſtern noch, weil es viel zärter iſt, vorzuziehen.

2) Hernach bekommt das Hirſchkalb den Namen Spießer; ein Wildkalb aber wird ein Schmalthier genannt. Das Fleiſch hiervon folgt in Abſicht der Güte dem vorhin zuerſt genannten, doch iſt das von einem Schmalthiere dem von einem Spießer vorzuziehen, ſo wie beydes ungleich beſſer iſt, als von einem ältern Hirſche.

3) Im dritten Jahre nennt man die jungen Hirſche Gabelhirſche. Das Wildpret davon folgt in der Güte hinter denen bey 1 und 2 angezeigten.

4) Nach dem vierten Jahre wird der Hirſch ſchon als ein altes Thier angeſehen, deſſen Fleiſch mit den Jahren, ſo wie er älter wird, immer härter, zäher und weniger angenehm iſt.

Huhn.

Junge Hüner kann man ſehr lange Zeit im Jahre haben. Sie ſind allezeit gut, ſo bald ſie nur etwas erwachſen ſind und ihre vollkommene Federn haben, bis ſie höchſtens ein Jahr alt ſind, ſo lange taugen ſie noch zum braten; ſind ſie aber älter, ſo können ſie nur zum

kochen gebraucht werden. Aber auch zum kochen ſind die alten Hüner nicht zu jeder Zeit gut, wenn ſie gleich nicht mager ſind. Die eine Zeit iſt, wenn ſie ſich mauſern oder die Federn verlieren, und die andere, wenn ſie klucken, daß ſie brüten wollen und wenn ſie den Pips haben. Sonſt können ſie zu allen Zeiten des Jahres geſchlachtet werden, jedoch ſind ſie im Sommer beſſer als im Winter. Die Hähne haben in Vergleich mit den Hünern ein weit ſchlechteres Fleiſch. Im December und Januar iſt die beſte Zeit ſie zu ſchlachten.

Johannisbeeren.

Wenn die Sträucher in den Frühlingsmonaten Wärme und Sonne genug gehabt haben und nicht im Schatten ſtehen, ſo werden ſie ſchon um Johannis reif; am beſten hat man ſie im Julius den ganzen Monat hindurch.

Käſe.

Die hieſigen Käſe die zum Altwerden eingelegt werden ſollen, müſſen im Winter oder zu ſolcher Zeit gemacht worden ſein, wenn es noch keine Fliegen giebt, die ihre Maden dahin einlegen können, wovon die Käſe bald verderben, ehe ſie alt werden.

Kalb.

Das Kalbfleiſch ſchmeckt zu allen Zeiten gleich gut, nur wird es durch das Alter des Thieres verändert. Allzujung müſſen ſie nicht ſein, wenn ſie recht gut ſchmecken ſollen. Das Fleiſch von einem vierzehntägigen ſcheint das beſte zu ſein, daher es des Geſchmacks wegen am beſten iſt, wenn die Kälber, nachdem ſie zwey bis drey Wochen alt ſind und ſo lange geſogen haben, geſchlachtet werden.

Kalekutſcher Hahn, Hüner oder Truthähne.

Ein kalekutſcher Hahn iſt in ſeinem zweyten Jahre am beſten, oder wenn er im erſten Jahre ſeine völlige Größe erhalten hat, nur muß er nicht über zwey Jahr alt ſein. Sollen ſie im Frühjahre geſchlachtet werden, ſo muß man ſie von den Truthünern abſondern und allein oder mit andern Hähnen zuſammen einſperren. Wenn ſie recht gut ſchmecken ſollen, müſſen ſie wohl gemäſtet ſein.

Eine Truthenne ſchmeckt in einer Suppe gut, wenn ſie in ihrem erſten Jahre recht fett und gut iſt, nur müſſen ſie nicht geſchlachtet werden, ehe ſie völlig ausgefiedert haben, oder wenn ſie noch kränklich ſind.

Kapaun.

Iſt in allen Jahreszeiten ein gutes Eſſen, er muß aber, wenn er am beſten ſchmecken ſoll, ein Jahr alt ſein, hernach wird ſein Fleiſch, ſo wie er an Alter zunimmt, immer ſchlechter.

Karauſchen.

Haben einen angenehmen, aber öfters moderigen Geſchmack, vornehmlich wenn ſie in Gräben oder ſumpfigten Teichen gefangen werden. Deshalb muß man ſie vorher in reines Waſſer eine Zeitlang ſetzen. Sie laichen im May, und Junius bis in den Julius. Nach dieſer Zeit werden ſie immer wohlſchmeckender. Haben die kleinen Karauſchen in einem Waſſer gelebt, darin ſie viel Nahrung gehabt, ſo ſind ſie ſo gut, als die größern.

Karpfen.

Karpfen aus den Ströhmen oder Flüſſen ſind den Teichkarpfen vorzuziehen. Wenn man einen Fiſchkaſten,

der im fließenden Waſſer ſtehet, hat, ſo kann man die letztern eine Zeitlang hineinſetzen, und man wird finden, daß ſich ihr Geſchmack ſehr dadurch wird gebeſſert haben. Die Milchner hält man für beſſer, als die Rögner. Vom Oktober bis in den April ſind ſie am beſten zum Eſſen. Vom May bis in den Auguſt ſind ſie dagegen am ſchlechteſten; denn in dieſem Zeitraum iſt ihre Laichzeit, und ſie ſind alsdann am magerſten. Die jungen Karpfen geben ein ſchlechtes Eſſen, ſo wie auch die ſehr alten Karpfen. Für die beſten hält man diejenigen, die zwiſchen drey bis vier Pfund wiegen. Die vorzüglichſten und wohlſchmeckendſten unter den erwachſenen Karpfen ſoll man daran erkennen, wenn ſie hart und gelb am Bauche ſind, einen kleinen Kopf haben, und über den Leib hübſch ſchwarz ſind.

Kartoffeln.

Schmecken gegen Martini am beſten, man kann ſie aber bis in den May erhalten; allein im April ſchmecken ſie ſchon lange nicht mehr ſo gut als im Herbſt. Bald nach Michaelis werden ſie aus der Erde genommen.

Kaſtanien.

Die bey uns wachſenden Kaſtanien werden erſt im Oktober reif, ſie haben aber den Fehler, daß an dem Kern noch eine zweite Haut ſitzt, die ſich ungern davon abſondern läßt.

Kürbis.

Kürbiſſe müſſen alle vor Ausgang des Herbſtes verſpeiſt werden, weil ſie ſich nicht lange halten und leicht verfrieren.

Kirſchen.

Ob wir gleich eine Sorte Kirſchen haben, die man Maykirſchen nennet, und vor allen andern ſehr früh reif wird, ſo kann man ſie doch nicht eher als im Junius reif haben. Im Julius folgen ſchon mehrere Sorten, worunter die beyden Hauptarten die ſauren und die ſüßen Kirſchen die vornehmſten ſind, nächſtdem die Glaskirſchen, die Herzkirſchen ꝛc. folgen.

Klipfiſch.

Iſt der Veränderung wegen am beſten im Frühling und Sommer zu verſpeiſen.

Kohl.

1) Der braune Kohl ſchmeckt im Winter, wenn er Froſt bekommen hat, am allerbeſten; vorher oder vor Weynachten iſt er nur für den Geſindetiſch.

2) Sommerkohl ſchmeckt lange nicht ſo gut, und

3) weißer Kohl ſchmeckt gegen Michaelis am beſten; man kann ihn aber auch den ganzen Winter hindurch erhalten. Er muß im Herbſte, da er noch immer etwas zunimmt, nicht zu früh abgeſchnitten werden. Der Sauerkohl wird im Herbſte eingemacht, man muß ihn aber nicht alle im Winter wegkochen, ſondern ſuchen, daß man bis im April oder May damit hinreiche.

Kohlrabi.

Wenn ſowohl der Oberkohlrabi als der Unterkohlrabi ſeinen Geſchmack verändert und ſüße wird, ſo iſt er nicht mehr gut zu eſſen. Der Oberkohlrabi ändert nach Michaeli ſeinen Geſchmack.

Kopfſalat.

Schmeckt nur ſo lange gut bis er anfängt in Saamen zu ſchießen, und da man im Garten alle vierzehn Tage den Kopfſalat nachſäen und pflanzen kann, ſo wird man ſo ziemlich bis zu Michaeli friſchen Salat ziehen können.

Kornelkirſchen.

Sind im Auguſt und September reif. Sie müſſen von ſelbſt von den Bäumen abfallen, wenn ſie eßbar ſein ſollen.

Krammetsvögel.

Hierunter werden verſchiedene Vögel verſtanden, die alle mit einander Arten von Droſſeln ſind. Sie ſtreichen oder ziehen im Herbſte, bey welcher Gelegenheit ſie denn auf verſchiedene Weiſe gefangen werden und auch vom beſten Geſchmack ſind. Sie haben alsdann das mehreſte Fett, weil es ihnen alsdenn wegen der Menge von Wacholderbeeren, Ebereſchen ꝛc. nicht an Futter fehlt. Im Frühjahre, wenn ſie zu uns zurückkehren, und im Sommer, geben ſie eine ſchlechte Speiſe.

Krebſe.

Hält man für am beſten und ſchmackhafteſten in denjenigen Monaten, in deren Namen kein R iſt, nemlich vom May bis in den Auguſt. Im Monat Junius aber ſind ſie am allervorzüglichſten ſchön. Unter den Krebſen ſind die See= und Teichkrebſe die ſchlechteſten; die Flußkrebſe beſſer und die aus Bächen die beſten. Die Weibchen haben plattere und breitere Schwänze, als die Männchen, und auch unter dem Schwanze zunächſt

nächſt an den Leibe ein herzförmiges Schildgen, dagegen die Männchen an deſſen Stelle zwey Bärtgen haben.

Küchengewächſe.

Unterſcheiden ſich ſehr nach dem Grund und Boden, worauf ſie erbauet worden. Diejenigen, die auf einem ſandigten Erdreich erzeuget, ſchmecken immer am beſten.

Kuh.

Man könnte füglich ſagen, daß es zweyerley Kuhfleiſch gebe. Denn dasjenige Fleiſch, was von jungen Kühen, die gemäſtet ſind oder von den Viehmäſtern in großen Städten mit Trebern, Branntweinstrank und Gartengewächſen fett gemacht worden, iſt nicht viel geringer als Ochſenfleiſch, und die mehreſten Schlächter verkaufen es an das Publikum unter dieſem Namen. Dasjenige Fleiſch aber, was von alten ausgemergelten und nicht ſehr fetten Kühen kömmt, iſt gewiß das allerſchlechteſte Rindfleiſch. Die Kühe können, ſo wie die Ochſen, in allen Jahreszeiten geſchlachtet werden. Doch iſt die eigentlichſte Zeit wohl gegen den Winter.

Lachs.

Iſt im May und Junius am ſchmackhafteſten. Der Elb- und der Rheinlachs werden für die beſten gehalten. Die wohlſchmeckendſten ſind die jungen, die nicht über eine Spanne lang ſind. In einigen Gegenden nennt man ſie Lachskinder. Wenn die Lachſe braune und gelbe Flecke haben, ſo ſind ſie krank und werden Kupferlachſe genannt, am mehreſten finden ſich ſolche unter denen, die gegen die Laichzeit mager werden.

Lacktuke.

Wenn ſie im Herbſte geſäet worden und im Winter bedeckt iſt, ſo kann man ſolche ſowohl im Winter als Frühjahr haben.

Lamm.

Siehe unter Hammel.

Lerche.

Die gemeinen Lerchen ſtreichen zu uns um Lichtmeß, weil ſie aber alsdenn ſehr mager ſind, ſo taugen ſie nicht zum eſſen; im Herbſt ſind ſie, weil ſie zu der Zeit am fetteſten ſind, für viele eine recht große Delicateſſe und ſchmecken am beſten gebraten. Die mehreſten und beſten werden bey Leipzig, Halle und den nächſten Gegenden daherum gefangen.

Linſen.

Kann man zwar ein ganzes Jahr lang aufheben, länger müſſen ſie aber nicht liegen bleiben, ſonſt verlieren ſie ihren Geſchmack, werden hart und dickhülſigt.

Maräne.

Die kleinen werden am mehreſten im Winter und nach Neujahr gefangen und umher geführet. Man muß keine kaufen die zu alt geworden, weil ſie leicht unſchmackhaft werden. Marinirt werden ſie hin und wieder verſchickt.

Die großen Maränen die in Pommern und an der polniſchen Grenze gefangen werden, ſind ganz andere Fiſche und viel größer. Sie werden ebenfalls marinirt und weit verſandt, man muß ſich aber in acht nehmen, daß man nicht Zärten ſtatt Maränen bekömmt.

Maul-

Maulbeeren.

Darunter nicht die kleinen weißen, ſondern die großen ſchwarzen Maulbeeren zu verſtehen ſind. Dieſe Beeren werden an den Bäumen nicht zu gleicher Zeit, ſondern nach und nach reif, daher man ſie eine ziemliche Zeit lang haben kann. Im September iſt die eigentliche rechte Zeit da ſie reif ſind. Weil der Saft leicht ausläuft, muß man ſie niemals auf zinnerne Teller ꝛc. legen, ſondern allezeit auf ein irden Geſchirr.

Melonen.

Derſelben giebt es ſehr vielerley und darunter früh- und ſpätreifende. Sie ſind Früchte vom erſten Range und werden beym Nachtiſche ungemein geſchätzt. Die eigentlich ſogenannten frühen Melonen kann man öfters ſchon in der Mitte des Junius haben. Die übrigen Sorten folgen alsdenn im Julius, Auguſt, September bis in den Oktober nach. Man hat zwar Wintermelonen, die ſehr ſpät kommen, hier werden ſie aber nicht reif, ſondern nur in wärmern Ländern, wie z. B. in Italien. Die Reife derſelben erkennet man:

1) Wenn ſie gelb werden,
2) einen lieblichen Geruch von ſich geben,
3) die kleinen Ranken verdorren, und
4) der Stiel anfängt ſich abzulöſen und zwiſchen den Ribben ſich ein ſchönes gelb zeiget.

Die rechte Güte der Melonen muß man aber nach folgenden Kennzeichen beurtheilen:

1) Sie müſſen nicht grün noch allzureif ſeyn.
2) Sie müſſen ziemlich ſchwer am Gewicht ſeyn.
3) Daß ſie einen kurzen, dicken und gelöſeten Stiel haben.

4) Sie ſollen hart, und beym Anrühren nicht weich und nachgebend ſeyn.

5) Sie müſſen an ſtarken Pflanzen gewachſen ſein und gute Nahrung gehabt haben.

6) Nicht durch allzugroße Hitze zu frühzeitig zur Reiſe getrieben ſeyn, und

6) Inwendig ein zartes, röthliches Fleiſch und viel Saamen haben.

Mohrüben.

Die kleinen kann man den ganzen Sommer haben, und dieſe ſchmecken am beſten, wenn ſie die Dicke eines kleinen Fingers haben.

Merrettig.

Schmeckt nach Michaeli am beſten, wenn er ſeinen gruſigten Geſchmack verloren hat. Man kann ihn im Winter im Keller im Sande legen, auch wohl im Garten laſſen, denn er erfrieret nicht, allein des Froſtes wegen würde man ihn öfters nicht aus der Erde bekommen können.

Neunaugen.

Werden von Martini bis Oſtern an vielen Orten gefangen und marinirt verſandt. Die Lüneburgiſchen und Bremiſchen hält man für die beſten. Die friſchen ſind den ältern allezeit vorzuziehen, weil ſie ungleich beſſer ſchmecken.

Obſt.

Man ſehe unter jedem Artikel davon beſonders. Manche Sorten, als Aepfel und Birnen, laſſen ſich bis in den Winter erhalten. Das gebackne Obſt läßt ſich

ſich das ganze Jahr und noch länger aufbewahren. Daher iſt es gut, wenn in einer Wirthſchaft ſtets ein Vorrath davon gehalten wird.

Ochſen- oder Rindfleiſch.

Iſt zu allen Jahreszeiten gut; doch muß es nicht ſogleich friſch gekocht ſein, ſondern erſt ein oder ein paar Tage hängen, indeß muß man es im Sommer nicht zu alt werden laſſen, weil es ſonſt einen üblen Geſchmack bekömmt. Im Herbſte gegen den Winter werden die mehreſten Ochſen und Kühe des Pökelfleiſches wegen eingeſchlachtet. Die Verſpeiſung dieſes Fleiſches muß ſo eintheilt werden, daß es eben in den Frühlingsmonaten alle iſt, denn weiterhin hält es in den offenen Fäſſern ſich nicht gut. Das geräucherte Fleich aber kann man bis im Sommer erhalten.

Paſtinack.

Kann man im Sommer und den ganzen Winter hindurch haben, will man ſie im Keller einſchlagen, ſo müſſen ſie in der Mitte des Oktobers aus der Erde genommen werden.

Pfirſichen.

Die frühere Sorte wird im Auguſt reif, die andern Arten folgen im Reifwerden bis in den Oktober.

Pflaumen.

Werden im September reif.

Plötzen.

Dieſe laichen im April und May und ſind folglich dann am ſchlechteſten. Man giebt ſie nur dann auf den Tiſch, wenn man keine beſſere Fiſche haben kann.

Pöper-

Pöperlekraut oder Rübenkerfel.

Dieſes iſt im März und April am beſten als Salat zu eſſen.

Quappe.

Im Januar und Februar laichen ſie, weshalb ſie in den November und Decembermonaten von dem beſten Geſchmack befunden werden.

Die Mittelquappen werden denn größern vorgezogen und ihre Leber wird für einen großen Leckerbiſſen gehalten.

Radiſe.

Sind welche von den erſten Gartenfrüchten im Jahre, und man kann ſie den ganzen Sommer durch haben. So bald ſie pilzig werden, taugen ſie nicht mehr.

Rape.

Im April und May, wenn ſie laichen, ſind ſie mager und taugen nichts. Wenn dieſe Zeit aber vorbey iſt, ſind ſie fett und wohlſchmeckend. Damit ſie beym Anrichten nicht zerfallen, müſſen ſie mit kalten und nicht mit warmen oder gar heißen Waſſer aufgeſetzt werden.

Rebhuhn.

Dieſe ſind am allerdelicateſten, wenn ſie acht bis zehn Wochen alt ſind. Die alten Rebhühner ſind merklich ſchlechter am Geſchmack. Die alten ſind leicht von jungen zu unterſcheiden, die letztern haben einen dunkelbraunen Schnabel und braune Füße.

Weil

Weil man nicht weiß, wenn man Rebhühner kauft, ob ſie ſchon lange getödtet worden ſind, und man ſie alsdenn leicht zu lange liegen laſſen kann, daß ſie daher alt ſchmecken oder wohl gar verderben: ſo muß man ſie beym Einkaufen in die Augen ſehen; je welker die ausſehen, deſto länger haben die Rebhühner bereits gelegen. Die lebendigen Rebhühner muß man nicht ſo ſchlachten, wie die zahmen Hüner. Wenn man von erſtern ihr Blut wegfließen läßt, ſo verlieren ſie ihren wilden Geſchmack, der das angenehmſte daran ſein ſoll, daher muß ihnen nur mit dem Daumen der Kopf eingedrückt werden, oder man ziehet ihnen eine Feder aus der Mitte des Flügels und ſteckt ihnen ſolche hinter dem Genick in den Kopf, woran ſie bald ſterben.

Reh.

Die Rehe haben ein mildes und mürbes Fleiſch, daher es ſtets ein angenehmes Wildpret iſt. In der Brunſtzeit, die im November und December fällt, iſt der Rehbock nur mager, nachher aber nimmt er wieder zu und dann fängt man auch an, ihn wieder zu ſchießen. Die Rehe aus niedrigen und Bruchgegenden ſind in den Wintermonaten recht gut, weil ſie dem daſelbſt gute Nahrung finden, und daher größer und fleiſchigter ſind, als in dürren Wäldern; finden ſie in letztern aber gute Eichelmaſt, ſo werden ſie bey derſelben am fetteſten.

Rüben. (weiße)

Sind im Herbſt gut, in Kellern vor dem Froſt und Fäulniß bewahrt, dauern ſie den ganzen Winter durch bis ins Frühjahr. Im letztern Falle müſſen ſie aber

recht reif ſein, und dürfen daher nicht vor Michaeli aus der Erde genommen werden, ja es iſt noch beſſer ſie bis gegen Martini darin zu laſſen. Die kleinen märkſchen Rüben, die bey Teltow gewonnen werden, ſind die allerbeſten.

Man hat aber verſchiedene Arten Rüben, als die langen Rüben, die Stoppelrüben, die runden oder Tellerrüben, die Mayrüben, Waſſerrüben und Steckrüben.

Rübenkerfel oder Peperlekraut.

Welches nebſt der Wurzel zum Salat dienet, iſt im May und April gut.

Schley.

Gehöret nur unter die gemeinen Fiſche, und ſoll er ja auf den Herrntiſch kommen, ſo iſt es am beſten, daß man ihn bratet. Sie ſind außer im März und Junius, wo ſie laichen, das ganze Jahr lang gut zu eſſen.

Schmalzbohnen.

Schmecken ſo lange gut bis ſie anfangen dürre zu werden und ihre grüne Farbe verlieren.

Schminkbohnen.

Die grünen, wofern ſie nicht hart ſind, ſchmecken noch immer bis in den Herbſt gut.

Schmerle.

Die Schmerlen haben ein ſchönes körnigtes Fleiſch, und werden deshalb für ſehr delicate Fiſche gehalten. Eigentlich iſt ihre Laichzeit im Anfange des Maymona-

tes,

tes, ſie richten ſich aber ſehr nach der Witterung, ob ihnen die zuträglich iſt oder nicht, und darnach fält denn auch ihre Laichzeit zuweilen etwas ſpäter, zuweilen etwas früher, zu welcher Zeit ihr Fleiſch geſchmeidiger iſt. Gegen den Herbſt ändert es ſich und fängt wieder an kǒnigter zu werden.

Schnäpel.

Werden am mehreſten in der Altmark gefangen und ſogleich geräuchert und verſandt. Werden ſie geſpeiſt, ſo geſchiehet es mehr der Seltenheit, als des guten Geſchmacks wegen. Beym Einkauf muß man ſich hüten, daß man nicht ſolche bekomme, die alt ſind und lange gelegen haben.

Schneidebohnen.

Kann man bis in den Herbſt eſſen; ſobald ſie aber von dem nächtlichen Reif ſüß werden, gehet ihr Geſchmack verloren.

Schnepfen.

Man hat deren mehrere Arten, als Waldſchnepfen, Mooſſchnepfen, Haarſchnepfen, Waſſerſchnepfen ꝛc.

Die Waldſchnepfe wird für die beſte gehalten. Ihr Geſchmack iſt nicht zu allen Zeiten gleich gut. Im Frühjahr, wenn ſie zu uns kommen, iſt er bey weiten nicht ſo angenehm, als im Herbſte, wenn ſie wieder von uns ziehen. Im Sommer iſt ihr Geſchmack ſchon beſſer als im Frühjahre, jedoch im Herbſte am allerbeſten. Sie ſind dann zuweilen ſo fett, daß ſie, wenn man ſie hoch herabfallen läßt, aufplatzen.

Die Mooſſchnepfen, Haarſchnepfen und Waſſerſchnepfen werden zwar nicht ſo fett, als die Waldſchnepfen,

ſchnepfen, ſie ſind aber dagegen, wenn ſie im Frühjahre zu uns kommen, auch nicht ſo mager, als jene. Ihr Fleiſch wird immer beſſer, je länger ſie ſich nach ihrer Ankunft bey uns aufgehalten haben.

Schollen.

Die Schollen, ſo wir von andern Orten erhalten, ſind um Johannis am beſten.

Schoten.

Muß man nur kaufen, wenn ſie weder zu klein, noch ganz groß ſind, denn in ihrer mittelmäßigen Größe ſchmecken ſie am allerbeſten.

Schwein.

Die eigentliche Schlachtzeit derſelben iſt um Weynachten. Das beſte Fleiſch, Schinken und geräucherte Würſte erhält man von denjenigen Schweinen, die vom Spänen an wohl gefüttert worden, und dadurch ſobald als möglich zu ihrem völligen Wachsthum gelangen, mithin ſchon im erſten oder zweyten Jahre geſchlachtet werden können. Hingegen erhalten die Schweine ſchlechtes und ſparſames Futter, ſo daß im Winter faſt nichts als Haut und Knochen daran iſt, und ſie ſo bis ins vierte Jahr heranwachſen, ſo kann man davon nur ein grobes, zähes und ſchlechtes Fleiſch erwarten.

Nachdem das Futter iſt, womit ſie gemäſtet worden, nachdem fällt auch der Geſchmack des Fleiſches aus, entweder beſſer oder ſchlechter. Werden ſie mit Leinkuchen gemäſtet, ſo ſchmeckt das Fleiſch allemal, es mag gekocht oder gebraten werden, nach Leinöl. Nach den großen Pferdebohnen werden ſie zwar bald fett, ſo wie auch von den Wicken, allein das Fleiſch ſchmeckt

ſchmeckt widerlich. Die beſte Maſt iſt Erbſen= oder Gerſtenſchrot. Von Buchmaſt wird das Fleich ſüßlich, und von Eicheln viel ſchmackhafter. Die Schinken, den Speck und die Knackwurſt hebt man gern bis im Sommer auf, an deſſen Stelle man im Winter das gepöckelte Schweinefleiſch verbraucht.

Die magern Schweine, deren Fleiſch nur als Kochfleiſch dienen ſoll und das daher friſch verſpeiſet wird, können zu allen Jahreszeiten geſchlachtet werden.

Spanferkel.

Schmecken ſchon an und für ſich weichlich, daher man ſie nicht zu jung ſchlachten muß, wenigſtens müſſen ſie ſechs bis acht Wochen lang geſogen haben. Von vielen werden ſie für eine große Delicateſſe gehalten.

Spargel.

Schmeckt im April und May am beſten, wenn er friſch geſtochen iſt, und nicht eher gewaſchen wird, als bis er gekocht werden ſoll. Man kann an manchen Orten auch Spargel im Winter haben. Dieſer iſt im Keller vermittelſt darin angelegter Miſtbetten getrieben; es iſt aber zu bemerken, daß derſelbe bey weiten den angenehmen Geſchmack nicht hat, als der, welcher im Frühjahre im freyen Lande gewachſen iſt.

Stachelbeeren.

Kommen im Junius zur Reife, wenn ſie einen freyen warmen Stand gegen die Sonne haben; ſonſt kann man ſie erſt im Julius erwarten. Je früher ſie kommen, je mehr werden ſie geachtet. Man hat davon rothe, grüne und weiße. Die grünen, die auch

bey ihrer vollkommenſten Reife grün bleiben und eine eyrunde Geſtalt haben, ſind für den Nachtiſch die beſten, indem ſie die übrigen an Geſchmack und Größe über- treffen.

Staare.

Ihr Fang geſchiehet nach Johannis, ſie ſchmecken ſich immer gleich, ſind aber lange nicht ſo angenehm, als die Krammetsvögel.

Stör.

Der Stör iſt zu allen Zeiten fett. In Rußland wird aus dem Rogen dieſes Fiſches der berühmte Caviar gemacht. Das Fleiſch der jungen Störe iſt dem von den alten vorzuziehen.

Stockfiſch.

Iſt eigentlich eine Frühlings- und Sommerſpeiſe.

Taube.

Man hat Haustauben und Feldtauben. Die Jun- gen allein müſſen nur zum verſpeiſen genommen wer- den, denn die alten haben ein zähes ſchlechtes Fleiſch. Die Jungen werden zum braten, kochen und zu Paſteten gebraucht. Mit Leinſaamen und Wicken müſſen ſie nicht gefüttert seyn, wenn ſie gut ſchmecken ſollen. Wenn die Feldtauben im Sommer Gelegenheit haben ihre Jungen mit Hirſe zu füttern, ſo werden dieſe wohl- ſchmeckender und kommen den Leipziger Lerchen ſehr nahe. Um Pfingſten finden die alten Tauben um ihre Jungen zu füttern, wenig Nahrung, folglich iſt auch ihr Fleiſch alsdenn ſehr ſchlecht. Die jungen Tauben müſſen völlig mit Federn bewachſen ſeyn, wenn man ſie ſchlachten will.

Trappe.

Trappe.

Die Trappe iſt unſer größter Vogel. Der Braten davon iſt auf der Tafel ſo anſehnlich, als einer von einem kalekutſchen Hahn. Die Bruſt iſt ſo wie an dieſem das Beſte daran. Ihre Begattungszeit iſt bald nach der Mitte des Februars; alsdann ſchmeckt ihr Fleiſch am ſchlechteſten, ſo wie auch, wenn ſie ſich auf Feldern aufhalten, welche mit weißen Rüben beſäet ſind, denn ſie ziehen ſolche aus der Erde und freſſen ſie, davon bekömmt aber ihr Fleiſch einen ſchlechten und ſogar thranigten Geſchmack.

Wallnuß.

Wallnüſſe werden im September reif. Man hat davon unterſchiedene Sorten, als Steinnüſſe, gemeine Wallnüſſe, dünnſchäligte Wallnüſſe, Kobernüſſe ꝛc. Die dünnſchäligſten werden am liebſten zum Nachtiſche aufgeſetzt. Die Kobernüſſe ſind faſt ſo groß als eine Kinderfauſt; der Kern iſt aber nicht größer als in den andern, daher ſie auf dem Tiſche nur zur Parade ſtehen können. Die trocknen Wallnüſſe, wenn ſie am beſten ſchmecken ſollen, muß man mit Borſtorferäpfeln zuſammen eſſen. Die Wallnüſſe haben ihre vollkommene Reife, wenn die grüne Schale daran am Baume aufzuberſten anfängt.

Waſſernuß.

Auch dieſe kommen in manchen Gegenden mit auf den Tiſch, als ein Nacheſſen. Sie werden in der Mitte des Auguſts reif. Wenn man ſie eſſen will, können ſie entweder mit Waſſer und Salz gekocht, oder über Kohlfeuer geröſtet werden.

Weintrauben.

Schon mit dem Anfang des Septembers kann man von den frühen Weinſorten reiſe Trauben haben. Die übrigen Arten folgen dieſen zu Ende dieſes Monats, bis Ausgang des Oktobers.

Weißer Kohl.

Iſt ſchon unter dem Artikel Kohl erwähnt worden.

Wels.

Das Fleiſch iſt im Junius, wenn ihre Laichzeit iſt, am ſchlechteſten. Die alten Welſe, die zuweilen bis ſechs Fuß lang werden, haben ein ſchlechtes und hartes Fleiſch. Wenn dieſer Fiſch aber ohngefähr vier Pfund oder etwas mehr wiegt, dann iſt es zarter und angenehmer.

Winterrapunzen.

Sind vom Herbſt bis im April gut zum Salat. Hernach taugen ſie nicht mehr.

Zander.

Iſt außer dem März und April das ganze Jahr gut. Der Zander wird häufig im Winter unter dem Eiſe gefangen und dann iſt er am delicateſten. Er hat vor vielen andern Fiſchen die gute Eigenſchaft, daß weder das Alter, noch die Größe, ſeinen guten Geſchmack im geringſten verändert. Zur Winterszeit kann man ihn, wenn es frieret, weit verſchicken, wenn man ihn ſo mit Schnee belegt, daß er anfrieret. Auf dieſe Weiſe bleibt er friſch und von gutem Geſchmack.

Ziege.

Die kleinen Ziegen beyderley Geſchlechts werden wie die Lämmer geſchlachtet und haben den beſten Geſchmack. Dagegen das Fleiſch von den alten Ziegen viel ſchlechter iſt, vornehmlich wenn dieſe Thiere nicht fett ſind. Die Braten von den kleinen Ziegen in Eſſig gelegt, nehmen den Geſchmack von Wildprett ſehr leicht an.

Zwiebeln.

Das Zeichen der zeitig gewordenen Zwiebeln iſt, wenn ſie gegen das Ende der Hundstage über der Erde hervorkommen und ſich bloß zeigen. Damit man lange davon haben kann, müſſen ſie nach dem Ausheben auf dem Boden dünne auseinander geſtreut, oder an einem Orte in Bündeln aufgehängt werden, bis das Kraut dürre wird und abgemacht werden kann.

Tabelle wie lange ſich ohngefähr das friſche Fleiſch gut erhalten läßt.

	Im Sommer.		Im Winter.
Auerhahn	6 Tage.	—	14 Tage.
Birkhahn	4	—	10
Faſahn	4	—	10
Gans	4	—	8
Haſe	3	—	6
Hirſchwildpret	4	—	8
Huhn, altes	3	—	6
Huhn, junges	2	—	4
Kalbfleiſch	2	—	4
Kapaun	3	—	6
Lammfleiſch	2	—	4
Rebhuhn	2	—	6=8
Rehwildpret	4	—	8
Rindfleiſch	3	—	6
Schöpſenfleiſch	2	—	3
Schweinefleiſch	3	—	6
Schweinwildpret	6	—	10
Tauben	2	—	4
Truthahn	4	—	8

Es iſt hierbey zu bemerken, daß das Fleiſch von jungen Thieren viel eher von der Witterung angehet, als von alten, auch die Witterung, die bald kälter, bald wärmer, bald feuchter, bald trockner iſt, kann einen merklichen Unterſchied verurſachen; ingleichen der Ort, wo das Fleiſch hingehängt wird. Es wird daher dieſe Tabelle keinesweges als ein gewiſſes, ſondern nur

als

als ein ohngefähres Maaß, nach welchem man ſich richten kann, angegeben.

Eine Wirthin hat daher Urſach dennoch nachzuſehen und Obacht zu geben, daß das Fleiſch nicht ſo lange hänge bis es durch den Geruch eine Anzeige zur Fäulung gebe.

Im Winter muß dahin geſehen werden, daß das Fleiſch, welches hingehangen worden, wenn es gleich nicht zu riechen anfängt, doch auch nicht austrockne, als wodurch es eben ſowohl, als durch das Gefrieren ſeine Kraft und Geſchmack verlieret.

Ob man ſich nun gleich gehütet hat, daß das Fleiſch nicht angegangen, ſo kann es doch zuweilen kommen, daß es einen ältlichen Geſchmack bekommt. Dieſer taugt weder bey dem zahmen Fleiſche noch bey dem Wildpret, und kann auch durch ſaure Brühen nicht ſo leicht wieder vertilgt werden; man muß ſich alſo auch in dieſem Stücke vorſehen.

Wenn es irgend möglich iſt, ſo hänge man das Fleiſch ſo auf, daß es weder eine Wand, noch Bret, Thüre, oder ſonſt was berühre, und vielmehr ganz frey in der Luft hänge. An Hacken die in den Decken in Zimmern, oder in den Kellern oben befeſtigt ſind, iſt es am allerbeſten und man hat noch dazu den Vortheil, daß weder Mäuſe noch Katzen oder irgend andere Thiere dazu gelangen können, um es anzufreßen.

Nachdem das rohe Fleiſch eine Zeitlang in der Luft gehangen oder mortificirt worden, ſo muß es noch gewäſſert, oder eine Zeitlang vor dem Kochen in Waſſer gelegt werden. Iſt das Fleiſch in kleinen Stücken geſchnitten, ſo darf es nur eine kürzere Zeit, wenn es aber größere Stücken ſind, ſo muß es nach Unterterſchied,

länger darin gelaſſen werden. Die Witterung giebt auch hierin das Maaß an, wie lange es wäſſern muß. Im Winter kann es wohl ein paar Stunden im Waſſer liegen ehe es gekocht wird; im Sommer aber, bey warmer Witterung, darf eben dieſes Fleiſch nur ohngefähr eine halbe Stunde lang gewäſſert werden. Das blutige Fleiſch, wie z. B. das Halsfleiſch, oder wo ein Schuß hingetroffen, muß ein paarmal friſches Waſſer haben, damit das Blut davon komme. Wäſſert man im Sommer oder Winter das Fleiſch länger ein, als vorhin geſagt worden, ſo muß man ja ſo viel wie möglich kaltes Waſſer nehmen, und beydes an den kühlſten Ort, den man hat, hinſtellen, ſonſt wird das Fleiſch waſſerfaul oder unangenehm am Geſchmack. Dieſes Einwäſſern geſchiehet deswegen, damit es bey dem Kochen deſto eher mürbe werde, und daß der äußerliche etwa daran klebende Unrath davon losgehe und abgeſondert werde.

Kenntniß der Gewürze.

Unter dem Namen Gewürze verſteht man alle diejenigen Spezereyen, die an Speiſen, um denſelben einen guten Geſchmack beyzubringen, und für den Magen verdaulicher zu machen, gethan werden. Beyde Abſichten würden aber verfehlt werden, wenn man beym Würzen der Speiſen der Sache entweder zu viel oder zu wenig thut. Hierin beſtehet die Hauptſache im Gebrauch der Gewürze, thut man zu viel an die Speiſen, ſo werden ſie verdorben, und nimmt man zu wenig, ſo hat

hat man keinen Nutzen davon, beydes gereicht der Wirthſchaft zum Nachtheil. Auch iſt der unmäßige Gebrauch der Gewürze der Geſundheit höchſt ſchädlich und eine Quelle vieler Krankheiten, ob man gleich in vielen Fällen den mäßigen Gebrauch derſelben nicht verwerfen kann.

Es iſt eine anerkannte Wahrheit, daß die Gewürze die ein jedes Land von Natur hervorbringt, den Einwohnern deſſelben am allerzuträglichſten ſind. Alle aus Oſt- und Weſtindien oder andern weit entlegenen Ländern zu uns gebrachten Gewürze ſind viel zu hitzig, und können eher für Arzeneyen, als Dinge die unſerm Körper nothwendig wären, angeſehen werden.

Dahin gehören der Zimmt, die Nelken, Muskatenblumen, Muskatennüſſe, Ingwer und Pfeffer ꝛc., welcher letzterer noch wohl unter allen der dienlichſte iſt, weil er an vielen Speiſen unentbehrlich iſt und im Geblüte nicht ſo viel Hitze verurſacht, als er auf der Zunge zu haben ſcheint.

Hingegen ſtimmen unſere einheimiſche Gewürze mehr mit unſerer Natur überein, ſind ſämmtlich zu unſern Speiſen geſchickt und enthalten nichts was unſerer Verdauung ſchädlich wäre und unſer Geblüt in Unordnung bringen könnte.

Unter unſern hieſigen Gewürzen rechnen wir Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Annis, Salbey, Fenchel, Thimian, Pfefferkraut und viele andere mehr. Von allen dieſen Dingen, wenn ſie unſern Geſchmack gleich reizen, haben wir doch nicht diejenigen Folgen zu befürchten, die von den fremden ausländiſchen Gewürzen verurſacht werden.

Daher ſollte dieſes billig einen jeden anreizen, daß er, wenn zu den Speiſen unumgänglich Gewürze nöthig ſind, ſich lieber der einheimiſchen, als der fremden bedienen ſollte. Es gewinnt nicht allein die Geſundheit, wenn wir den Gebrauch der fremden Gewürze ſo viel wie möglich abſchaffen, ſondern wir erſparen auch viel Geld, wenn wir an deren Stelle von unſern hier von Natur wachſenden Gewürzen Gebrauch machen.

Letzterer bedienet man ſich in verſchiedener Geſtalt und Weiſe an den Speiſen,

1) entweder ganz grün, wie zum Beyſpiel die Peterſilie, Knoblauch, Baſilicum, Pfefferkraut, Salbey, ꝛc. oder

2) trocken. Hierbey aber iſt zu bemerken, daß die Gewürzkräuter nicht bey ſtarker Hitze getrocknet werden müſſen, als wodurch ſie das beſte und angenehmſte ihrer Kraft verlieren würden, ſondern in dem Schatten in einer luftigen Stube, Kammer oder Boden. Man ſtreut ſie zu dem Ende auf reine Tiſche, Bretter, oder wenn es viele ſind, auf den ganz rein gemachten Fußboden. Oder welches am beſten iſt, man bindet ſie in Bündel und hängt ſie an Faden in der freyen Luft ſo lange auf, bis ſie ganz trocken ſind. Alsdann nimmt man ſie wieder ab und verwahret ſie in wohlverdeckten Kaſten, oder papiernen Beuteln. Es giebt aber

3) noch eine andere Weiſe dieſe Kräuter aufzubewahren, wenn ſie nemlich in Butter eingemacht werden, wobey ſie ihren kräftigen Geſchmack viel beſſer behalten, als wenn ſie getrocknet werden. Dieſes pflegt man am mehreſten mit der Peterſilie, Thimian

mian und Pfefferkraute zu thun, welche, wenn ſie getrocknet worden, auf der Zunge weniger reizen, als wenn ſie friſch oder auf dieſe Art eingemacht, aufbehalten worden.

Unter dem Namen Gewürz rechnen manche noch ſehr viele Dinge, z. B. Butter, Oel, Zucker ꝛc. die andere gar nicht dafür anſehen und die Zahl derſelben auf ſehr wenige einſchränken, ja wohl gar unſere hieſigen Gewürzkräuter ganz und gar davon ausſchließen.

Ich werde mich aber weder an den einen, noch an den andern binden, ſondern die bekannteſten und am mehreſten gebräuchlichſten, ſowohl von den ausländiſchen als von den hieſigen anführen; will ſie aber, damit man ſogleich wiſſe, ob es ein fremdes oder allhier erzeugtes Gewürz ſey, in zwey Klaſſen abtheilen, und darin eins nach dem andern anführen. Ich werde zuerſt den Anfang machen:

A) Mit den fremden Gewürzen oder ſolchen die aus Aſien, Africa oder America zu uns nach Europa gebracht werden. Darunter befinden ſich:

1. Der Cardamum.

Die Pflanze wovon derſelbe kömmt, wächſt in Oſtindien. Der Cardamum, wovon hier die Rede iſt, iſt blos der Saame derſelben, welcher in einer dreyeckigten Hülſe oder Schote ſitzt, worin die Körnlein jedes mit einem dünnen Häutgen umgeben, von dem andern abgeſondert iſt. In der Schote ſelbſt ſind drey Abtheilungen, wovon eine jede zwey Reihen Saamenkörnchen enthält.

Man

Man hat vielerley Arten von Cardamum, indeſſen ſind doch nur drey davon die unter uns gebraucht werden.

1) Der kleine Cardamum. Die Frucht iſt dreyeckigt, etwa einen halben Zoll lang, leicht geſtreift und bleichgelb von Farbe; die darin enthaltene Körner ſind eckigt, rauh, dunkelbraun, haben einen angenehmen Geruch und penetranten Geſchmack. Dieſer kleine Cardamum iſt eigentlich unſer hier gebräuchliches Küchengewürz und auch der beſte. Wenn man ihn kauft, muß man ihn nicht anders nehmen, als wenn er noch in ſeinen Hülſen oder Schalen ſitzt; denn wenn er lange ausgemacht gelegen, verlieret er an ſeinem Geruch und an der dunklen Farbe, oder wird auch wohl gar von Betrügern vermiſcht.

2) Der runde Cardamum hat beynahe die Größe und Geſtalt unſerer Haſelnüſſe, nur daß er drey hervorſtehende Ecken und einen kleinen runden Nabel hat. Er läßt ſich leicht zerbrechen und ſeine Farbe fällt mehr oder weniger ins Gelbe. Die Körner ſind größer als von der vorhergehenden Art, auf einer Seite eckigt und auf der andern rund, auch haben ſie einen ſtärkern Geruch und Geſchmack, als die vorigen. Ob dieſer nun gleich dem erſtern ſehr nahe kömmt, ſo wird er doch nicht ſo häufig gebraucht.

3) Der große oder lange Cardamum. Derſelbe iſt ein bis anderthalb Zoll lang, dünn, dreyeckigt, geſtreift, zwiſchen den Fingern ſchwer zu zerdrücken und von einer blaßen, grauen Farbe. Die Körner ſind größer als von den vorigen beyden Sorten, haben einen ſchwächern gewürzhaften Geſchmack und Geruch, daher dieſe Sorte auch am wenigſten gebraucht wird.

2. Caſſien

2. Caſſienrinde,

oder Mutterzimmt, iſt eine Rinde, die gleich dem Zimmt in Röhren gerollt, und in Betracht des Geſchmacks, des Anſehens, der Farbe und des Geruchs demſelben ſehr nahe kömmt, nur iſt ſie meiſtentheils rauher, zuweilen etwas dunkler an Farbe, und ungleich ſchwächer an Geſchmack und Geruch. Beym kauen bemerkt man, daß ſie ſchleimigt iſt, dieſes muß man ſich wohl merken, denn öfters wird ſie zur Verfälſchung unter den wahren Zimmt gemiſcht, oder wohl gar dafür verkauft. In der Wirthſchaft kann man ſie füglich anſtatt des theuerern Zimmts zu dem Eſſen gebrauchen. Weil es verſchiedene Sorten giebt und die ſchlechteſte nach gar nichts ſchmeckt, ſo iſt die Güte derſelben ſehr leicht nach dem Geſchmack zu beurtheilen; je näher ſie darin dem Zimmt kömmt, je beſſer iſt ſie.

3. Caſſienblüte,

oder eigentliche Zimmtnägelchen, ſind die noch nicht aufgebrochenen Blumen des Zimmtbaumes, und haben alſo mit Unrecht ihren gegenwärtig faſt gebräuchlichern Namen von der Caſſia. In Abſicht ihrer Geſtalt gleichen ſie im Kleinen ſehr den Gewürznelken, denn ſie ſehen wie ein Nagel aus, der oben einen Kopf hat, ſo groß wie ein Hanf- oder Pfefferkorn. Sie ſind von dunkelbrauner Farbe, und haben einen Geſchmack und Geruch gleich dem Zimmt, an deſſen Stelle man ſie ebenfalls gebrauchen kann. Wir erhalten ſie aus Oſtindien.

4. Cubeben.

Iſt ein Saame, der dem Pfeffer in der Geſtalt ſehr nahe kömmt, nur daß ſie einen langen und dünnen

Stiel

Stiel haben. Sie ſind von grauer Farbe, runzlicht und enthalten inwendig einen weißen Kern von einem ſcharfen gewürzhaften Geſchmack. Sie werden aus Oſtindien zu uns gebracht, aber wenig in der Küche gebraucht. Mit Zucker überzogen werden ſie noch am mehreſten genoſſen.

5. Engliſch Gewürz,

oder Jamaiſcher Pfeffer, iſt, wenn er reif iſt, eine runde glatte ſchwarze Beere. Dieſe ſammlet man unreif von dem Baume und läßt ſie trocknen, wovon ſie etwas runzlicht und ſchwarzbraun wird, und uns unter dem Namen Engliſch Gewürz zugeführt wird. Am Geſchmack haben ſie was ähnliches von Nelken oder einer Vermiſchung von Nelken und Zimmt. Der Baum, welcher ſehr hoch iſt, wächſt in Weſtindien. In der Wirthſchaft iſt es ein angenehmes Gewürz.

6. Galgand.

Iſt eine Wurzel, die uns aus Oſtindien geſchickt wird. Man hat davon zweyerley, den großen und kleinen. Der erſtere hat die Dicke eines Daums und iſt am Geruch und Geſchmack ſchlechter als der Kleine, welcher nur ſo ſtark als ein kleiner Finger und durch und durch braun von Farbe iſt. Letzterer hat einen ſcharfen, angenehmen, gewürzhaften Geſchmack, und wird daher zuweilen an den Speiſen gebraucht.

Ingwer.

Iſt die Wurzel einer Pflanze, die in Oſt- und Weſtindien in Sümpfen und an feuchten Orten wächſt. Die friſchen Wurzeln ſind ſehr weich. Weil ſie nun, wenn ſie ausgegraben worden, ſehr leicht auswachſen, ſo

ſo werden die Wurzeln entweder gleich getrocknet oder mit heißem Waſſer gebrühet und in der Sonne oder in einem Ofen getrocknet. Derjenige, welcher abgebrühet worden, bekömmt inwendig ein hornartiges und bräunliches Anſehen, und heißt deswegen ordinairer oder brauner Ingwer. Die Wurzeln aber die nicht gebrühet werden, ſondern nur blos vorſichtig getrocknet und von der äußern Haut oder Rinde zuvor befreyet worden ſind, iſt unſer weißer Ingwer. Es finden ſich leicht Würmer, die ſich in den Wurzeln einfreſſen und ſie verderben; um dieſe abzuhalten, beſtreuen ſie die Indianer zuletzt mit Aſche und Kalk. Der Geruch dieſer Wurzeln iſt angenehm, und der Geſchmack gewürzhaft, ſcharf und brennend. Er wird häufig am Fleiſch, Suppen ꝛc. gebraucht. In Indien wird er friſch mit Zucker eingemacht und zu uns gebracht. Derjenige aber, der hier von trocknen Wurzeln gemacht wird, iſt weit ſchlechter.

8. Muskatenblumen.

Dieſe kommen von einem Baum, der die Geſtalt eines Birnbaums hat und in Oſtindien wächſt. Die Blüte deſſelben iſt nur klein und die Früchte deſſelben haben die Geſtalt und Größe unſerer kleinen Birnarten, ſie ſind gelbgrün, glatt und haben der Länge nach eine tiefe Furche. Sie ſind wie unſere Wallnüſſe, mit einer bittern dicken Schale umgeben, unter welcher ſich ein netzförmiges Gewebe, das einen ſehr gewürzhaften Geſchmack und Geruch hat, und im Trocknen gelb wird, befindet. Dieſes Gewebe iſt es eigentlich, was wir unter dem Namen Muskatenblumen erhalten und gebrauchen; keinesweges aber die Blüte des Baumes ſelbſt. Dieſe ſogenannte Muskatenblumen werden,

wenn

wenn ſie getrocknet und verſandt werden ſollen, mit Seewaſſer beſprengt, damit ſie nicht verderben. Beym Einkauf der Muskatenblumen muß man darauf ſehen, daß ſie fein breitblättrich und recht hoch an Farbe ſind, dabey wenig kleine Stücken und einen heißen und aromatiſchen Geſchmack haben. Auf die Muskatenblume folget in der Frucht eine Nuß, oder die bey uns bekannte

9. Muskatennuß,

Die aber noch eine dünne, braune und harte Schale hat, worin der Kern oder unſere ſogenannte Muskatennuß befindlich iſt. Dieſe Nüſſe nebſt den Schalen werden einige Tage hindurch getrocknet, und darauf ohngefähr einen Monat lang in den Rauch gehangen, dann mit Fäuſten geklopft, damit die Schalen abſpringen, die Kerne nachher einige Stunden lang, um ſie vor der Fäulniß zu ſichern, mit Kalk gebeitzt, und endlich völlig getrocknet und ſo verſandt.

Man hat länglichte und runde; die erſtern kommen von wilden Bäumen, haben wenig Geſchmack und Geruch, und taugen daher nicht, die letztern hingegen ſind die beſten. Beym Einkauf der Muskatnüſſe muß man ſich die ſchweren und recht runden geben laſſen, ſie müſſen eiſengrau, und innerlich blaßgelblich und braun geadert, als wenn ſie marmorirt wären, ausſehen, und wenn ſie geſtoßen werden, recht ölicht ſcheinen; das letztere iſt beſonders ein Zeichen, daß ſie friſch ſind. Sie müſſen dabey angenehm riechen, wenn ſie geſchält oder gerieben werden und in den Mund genommen, einen ſüßen gewürzhaften Geſchmack haben. Weder die würmſtichigen, noch die höckerigten, ſchiefen und runzlichten

lichten muß man nicht nehmen, denn dieſes ſind die ſchlechteſten.

10. Nelken.

Erhalten wir auch aus Oſtindien. Der Baum, wovon ſie kommen, iſt hoch und ſo groß wie unſere Buchen. Die Blätter ſehen aus wie Lorbeerblätter und die Stiele davon übertreffen am gewürzhaften Geſchmack noch die Nelken ſelbſt. Der Baum trägt ſeine Blüte in Büſcheln, die, wenn ſie vier Monate alt ſind, die Geſtalt der Gewürznelken erhalten und ihre grüne Farbe in eine rothe verwandeln. Die runden Kügelchen, welche oben auf den Nelken, und nichts anders als der Kelch der Nelkenblumen ſind, ſind die vier angenehm riechende Blumenblättchen. Ehe dieſe Blumen aufblühen, und die Kelche als die Nelken noch grün ſind, werden ſie abgepflückt, gebrühet, einige Zeit im Rauch gehängt und dann getrocknet. Dadurch erhalten ſie eine ſchwarzbraune Farbe, und werden unter dem Namen Gewürznelken verſandt. Die beſten ſind diejenigen, die einen recht ſcharfen Geſchmack und Geruch haben, oder wenn ſie ſtark gedruckt werden, eine öligte Feuchtigkeit von ſich geben. Bisweilen haben Betrüger künſtliche Nelken gemacht und verkauft; der Betrug iſt aber bald entdeckt worden. Man kann jedoch leicht mit ſolchen Nelken, wovon das Oel abdeſtilirt worden, angeführt werden; dieſe muß man an den geringen Geſchmack erkennen. Geſtoßene Nelken und andere geſtoßene Gewürze ſollte man nicht kaufen, weil man es nicht leicht entdecken kann, ob ſie mit wohlfeilern Dingen verfälſcht ſind. Uebrigens werden ſie häufig in unſern Küchen an ſehr vielerley Speiſen gebraucht.

11. Nelkenrinde.

Iſt eine bald mehr, bald weniger gerollte, dunkel rothbraune oder roſtfarbene Rinde, deren Geſchmack und Geruch, wenn ſie recht ſchön iſt, den Gewürznelken ſehr nahe kömmt, und deswegen, wenn ſie geſtoßen, öfters unter das Pulver davon gemiſcht und verkauft wird. Die bloße Rinde für ſich allein, ſowohl ganz, als geſtoßen, kann in der Wirthſchaft öfters die Stelle der Nelken vertreten. Der ſchöne und vortrefliche Baum, wovon dieſe Rinde geſchält wird, iſt eine Art von Myrtenbaum, und war ehemals in Oſtindien allein zu Hauſe; jetzt iſt er aber auch in Weſtindien verpflanzt, woher vieles von dieſer Rinde kömmt. Beym Einkauf ſiehet man darauf, daß ſie ſo viel möglich im Geſchmack den Nelken ähnlich ſey, denn ſolches iſt die beſte.

12. Paradießkörner.

Gehörten wohl eigentlich nicht hieher, da ſie in der Hauswirthſchaft ſehr wenig gebraucht werden. Allein, da der Cardamum, wenn er geſtoßen, öfters damit pflegt vermiſcht, oder dieſe vielmals an deſſen Stelle genommen werden, ſo führe ich ſie nur beiläufig an. Sie wachſen ebenfalls, wie der Cardamum, in einer Hülſe oder Balg, der aber die Größe eines Taubeneyes hat, und daher von vielen großer Cardamum genennet worden iſt.

13. Pfeffer.

Eins unſerer beſten und liebſten unter den fremden Gewürzen, dient vorzüglich bey Speiſen, welche uns ſonſt zu weichlich ſchmecken würden. Was er bey dem Geſchmack für Wirkung thue, ſehen wir bey dem Genuſſe der rohen Schinken, Specks, Würſten, geräucherten

ten Gänſen, Lachs, Rüben, weißen Kohl, Gurken und vielen mehrern andern Speiſen, daher uns dieſes Gewürz vor allen andern faſt unentbehrlich geworden iſt. Dem Namen nach haben wir mehrere Sorten, als ſchwarzen, weißen, langen und ſpaniſchen; ſie kommen aber von verſchiedenen Gewächſen, und was ich vorhin von dem Gebrauch deſſelben geſagt habe, beziehet ſich hauptſächlich auf den ſchwarzen Pfeffer. In der Beſchreibung mag denn

a) der gemeine oder ſchwarze Pfeffer der erſte ſeyn. Dieſer wird uns allein aus Oſtindien zugeführet. Die Pfefferpflanze hat einen ſchlanken Stiel, wird ſehr hoch, und windet ſich um die Bäume, Pfähle oder andere Gegenſtände hinauf. Die Blüten wachſen ährenförmig daran, und wenn ſie verblühet, hängen an jeden Blumenſtiel zwanzig bis fünf und zwanzig kleine Beeren, die, wenn ſie reif ſind, ſaftig und roth werden, und die eigentlichen Pfefferkörner ſind.

Von eben dieſer Pflanze kommt ſowohl der ſchwarze Pfeffer, welches die unreifen Beeren ſind, deren Farbe durchs Trocknen ſchwarz wird, und die in ihrem unreifen Zuſtande ungleich ſchärfer und hitziger, als die reifen ſind, als auch

b) der weiße Pfeffer, welchen man ſo lange an der Pflanze reifen läßt, bis die Beeren von ſelbſt herunterfallen. Dann werden ſie in Seewaſſer eingeweicht, durchs Reiben von der äußern Haut befreit und wieder getrocknet. Dieſer weiße Pfeffer iſt bey weitem nicht ſo ſcharf als der ſchwarze.

Wenn man Pfeffer kauft, muß man darauf Acht geben, daß die Körner grob, nicht zu alt und angefreſſen, ſondern voll, ſchwer, ſcharf und nicht allzu ſchwarz ſind.

Der weiße Pfeffer dauert viel länger, als der ſchwarze. Wer geſtoßenen Pfeffer kauft, muß ſich vor Betrügern hüten, denn ſolche pflegen gern unter denſelben Paradieskörner oder auch Lorbeeren zu miſchen. Die Franzoſen verfertigen ſich noch eine andere Sorte Pfeffer, die ſie

c) ambrirten Pfeffer oder Bergerac nennen. Es iſt aber dieſer nichts anders, als daß man auf weißen gröblich zerſtoßenen Pfeffer etwas Ambraeſſenz ſpritzt, und ſich deſſen zuweilen zur Würzung der Speiſen oder in Apotheken zu Magenpulvern bedienet.

Der Pfeffer iſt für die Schweine ein gefährliches und tödtendes Gift; daher diejenigen, die Schweine halten, ſich wohl vorzuſehen haben, daß nichts davon unter den Fraß oder Abſpülig, was in der Küche für die Schweine beſtimmt iſt, gerathe. Denn man hat bemerket, daß wenige Köner hinreichen, um ein großes Schwein zu tödten.

d) Langer Pfeffer wird nur, da er in der Küche an den Speiſen nicht gebraucht wird, des Namens wegen angeführt. Er iſt noch hitziger als der ſchwarze Pfeffer. Er kömmt ebenfalls aus Oſtindien, von einem Gewächſe, das ſich an Stangen, Bäumen ꝛc. gleich unſerm Hopfen hinauf windet, und wovon die unreifen Fruchtzapfen, die voller Saamenkörner ſind, abgenommen, getrocknet und ſo wie wir ihn erhalten, verſandt werden. Wenn der lange gröblich zerſtoßene Pfeffer in Milch eingeweicht oder damit gekocht wird, ſo iſt dieſes ein würkſames und für Menſchen unſchädliches Mittel die Fliegen in den Zimmern zu tödten.

e) Der ſpaniſche Pfeffer heißt auch Türkiſcher-Schoten- oder Taſchenpfeffer. Er iſt eigentlich ein ame-

amerikaniſches Gewächs, wird aber jetzt auch hier bey uns in Europa häufig in Gärten und Blumentöpfen gebaut. In den heißen Ländern wird er zur Würzung der Speiſen außerordentlich ſtark gebraucht, und ob man hier gleich nicht daran gewöhnt iſt, ſo könnte er doch auch hin und wieder anſtatt des ſchwarzen Pfeffers angewandt werden. Die Frucht, Taſche oder Schote, die den Mehreſten bekannt ſeyn wird, iſt zwar von verſchiedener Geſtalt, gewöhnlich aber rund und ſpitz oder kegelförmig. Die Branntweinbrenner und Eſſigbrauer bedienen ſich deſſelben ſehr oft; erſtere um dem ſchwachen Branntwein einen brennenden Geſchmack zu geben, daß es ſcheinen ſoll, als ſey er ſtark an Spiritus, und letztere um die Säure des Eſſigs zu verſtärken, obgleich der Eſſig an ſeine Säure gar nichts gewinnet und nur auf der Zunge brennender wird. Beydes ſind aber unerlaubte Mittel. Wenn beym Kochen der Salzfiſche anſtatt des ſchwarzen Pfeffers etwas weniges von dieſem daran gethan wird, ſo erhalten ſie einen viel angenehmern Geſchmack. Man pflegt ihn mit Eſſig einzumachen, auch wohl zur Würzung unter die eingemachten Gurken zu nehmen.

Ueberhaupt wäre es wohl zu wünſchen, daß dieſe Frucht, die wir uns ſelber ziehen können, in der Wirthſchaft mehr angewandt würde, als bisher geſchehen iſt.

14. Zimmt.

Der ſchöne Baum, von welchem ſolcher geſchälet wird, wächſt in Oſtindien auf der Inſel Ceylon, und erreicht die Höhe von etwa zwanzig Fuß. Die Blätter und Wurzeln haben einen angenehmen Geruch, beſonders iſt der von den erſtern, dem Geruch von Gewürznelken

ſehr ähnlich. Die Bäume werden daſelbſt weder gewartet, noch gepflanzt, ſondern wachſen von Natur häufig in den Wäldern wild. Man will auch bemerkt haben, daß die ordentlich gepflanzten Bäume weder ſo gut fortkommen, noch ſo guten Zimmt liefern. Außer demſelben kommt von dieſem Baume auch noch die ſogenannte Zimmt- oder Caſſienblüte, die hier ſchon unter No. 3. angeführet worden, und wo auch bereits geſagt worden, daß wir ſie nicht von dem Caſſien-, ſondern von dem Zimmtbaume erhalten, und deswegen fälſchlich Caſſienblüte genannt werden.

Der Zimmt, der uns durch die Handlung von den Holländern zugeführet wird, ſind lange Röhren, die ein bis zwey Fuß lang, eines Fingers dick, leicht zerbrechlich und gelbröthlich an Farbe ſind. Man hat wohl ſechs bis achterley Sorten Zimmt, eine immer beſſer oder ſchlechter, als die andere, wozu noch kömmt, daß die Holländer uns auch öfters diejenige Zimmtrinde, wovon ſie das Zimmtöl deſtilirt haben, trocknen, unter den guten Zimmt miſchen und uns ſo verkaufen. Man muß alſo beym Kauf des Zimmts darauf ſehen:

a) daß die Rinde dünne und zart ſey,
b) einen guten Geruch habe,
c) einen ſcharfen, dabey lieblichen und ſüßen Geſchmack und
d) keinen Nachgeſchmack von Gewürznelken habe;
e) etwas biegſam und
f) hoch von Farbe ſey.

Geſtoßenen Zimmt ſollte man gar nicht kaufen, weil er mit ſo vielerley wohlfeilen Dingen kann verſetzt werden, deren ſich gewinnſüchtige Leute mehr als zu oft bedienen, worunter die Caſſienrinde noch das beſte und

un-

unſchädlichſte, alle übrige andere aber als die gröbſte Betrügereyen angeſehen werden können.

Der Zimmtbaum hat eine dreyfache Rinde. Die äußerſte derſelben iſt grau und hat faſt nicht den geringſten Geſchmack. Die zweyte Rinde hat ſchon einen etwas ſtärkern, zuſammenziehenden, obgleich keinen zimmtartigen Geſchmack und Geruch. Die dritte darauf folgende, iſt der eigentliche Zimmt, ſelbige iſt äußerſt dünne und hängt mit der zweyten ſo feſt zuſammen, daß ſie davon nicht abgeſondert werden kann. Sie enthält das Oel oder alles Riechende und Schmeckende des Zimmts, welches beym Trocknen die zweyte Rinde zugleich mit durchdringet.

Wenn die Rinde geſchält werden ſoll, müſſen die Bäume ein Alter von ſechs bis acht Jahren erhalten haben. Von dem Abſchälen, welches zweymal im Jahre, nämlich im Winter und im Sommer geſchiehet, gehen die Bäume hernach aus, deren Verluſt aber durch die vielen aus der Wurzel kommenden Ausſchößlinge und durch das geſchwinde Keimen und Fortkommen des Saamens, leicht wieder erſetzt wird.

Das Schälen geſchiehet folgendermaßen: von den guten Zimmtbäumen werden die dreyjährigen Aeſte abgeſchnitten und von dieſen das graue äußerſte Oberhäutchen mit einem Meſſer abgeſchabet. Dann reißen ſie die Aeſte mit der Meſſerſpitze der Länge nach auf, löſen die Rinde ab, ſtecken die kleinern Röhren in die größern derſelben und breiten ſie zum trocknen aus. Beym trocknen erhalten ſie die ſchöne halbrothe Farbe, rollen ſich von ſelbſt zuſammen und werden nachgehends in Bündeln, die fünf und achtzig Pfunde wiegen, zuſammengebunden. Dergleichen Bündel packen ſie zum

Verſenden in Säcke, worin der Zimmt mit Pfeffer, der daraus die noch darin vorhandene Feuchtigkeit an ziehen ſoll, umſchüttet wird und ihn auf ſolche Weiſe nicht nur erhalten, ſondern noch gar verbeſſern ſoll.

B) Von den hieſigen, einheimiſchen oder ſolchen Gewürzen, die in unſern Ländern oder an den mehreſten Orten in Europa gezogen werden können.

Wenn man alles dasjenige, was den Geſchmack der Speiſen verbeſſern und verändern ſoll, hieher rechnen wollte, ſo würde unter dieſer großen Zahl derſelben auch die Butter, der Honig, das Oel, der Eſſig, imgleichen diejenigen Dinge ſo auch wohl als beſondere Speiſen oder als Salat ꝛc. genoſſen werden, einen Platz darunter verdienen. Da aber alle dieſe Sachen unter ihren eigenen Artikeln noch vorkommen werden oder ſchon abgehandelt worden ſind, ſo wird hier derſelben nicht weiter erwähnet, ſondern nur, außer dem gemeinen Küchenſalze, von ſolchen einheimiſchen Küchengewürzen allein geredet werden, die uns das Gewächsreich liefert, und davon will ich die allerbekannteſten und bey uns gebräuchlichſten eins nach dem andern anführen.

1. Annies.

Iſt der Saame einer einjährigen Pflanze, die ohngefähr vier bis fünf Fuß hoch wird, und in Spanien, Frankreich, Deutſchland ꝛc. allerwärts fortkömmt. Denjenigen, ſo allhier verbraucht wird, bringet man faſt alle aus Thüringen und dem Magdeburgiſchen. Den letztern, deſſen Körner kleiner ſind, hält man für den beſten. Der Saame iſt länglicht, und da zwey Körner gemeiniglich auf der platten Seite zuſammenzuhängen pflegen,

bauchigt,

bauchigt, geſtreift und von grüngelber Farbe. Sie haben einen angenehmen Geruch, ſüßen und gewürzhaften, aber nicht hitzigen Geſchmack.

Der in den Apotheken befindliche Sternannies gehöret nicht hieher. Unſer Annies wird in verſchiedenen Speiſen, auf Pfefferkuchen ꝛc. gebraucht, auch wird er mit Zucker überzogen.

2. Baſilicum,

oder Baſilienkraut, wird bey uns in Gärten gezogen und in der Wurſt und einigen andern Speiſen gebraucht, und dazu die Blätter aufgetrocknet. Dieſe ſind eyrund, ſpitzig und getüpfelt. Sie haben einen ſehr angenehmen Geruch und Geſchmack.

3. Beyfuß.

Eine hieſelbſt wildwachſende gemeine Pflanze, die oft bis vier Fuß hoch wird. Die Blumen wachſen längſt den Zweigen hinauf und ſehen aus wie kleine, runde, harige Knöpfchen, gleich denen Blumen am Wermuth, wovon man ſie aber, wer es ſonſt nicht zu erkennen weiß, durch den Geſchmack leicht erkennen kann, der bey dem Wermuth äußerſt bitter iſt, bey dem Beyfuße aber nicht. Am mehreſten wird der Beyfuß in der Küche, um ihn in die Gänſebraten ꝛc. zu ſtecken, davon man aber zuvor die an den Zweigen ſitzende kleine Blätter ſorgfältig losmachen muß, ehe man ihn gebraucht.

4. Citronen.

Der Baum, wovon wir dieſe Früchte bekommen, gehöret urſprünglich in Aſien zu Hauſe, jetzt iſt er aber in Italien, Frankreich, Spanien, Portugal ꝛc. gleichſam einheimiſch, von welchen Ländern wir auch die

mehreſten Früchte bekommen. Hier bey uns halten ſie in freyer Luft den Winter nicht aus, können alſo nur in Töpfen oder Kaſten gezogen, und müſſen den Winter über in warme Zimmer oder Gewächshäuſer geſetzt werden, wenn ſie nicht erfrieren ſollen.

Man hat ſehr viele verſchiedene Arten von Citronen, die alle anzuführen unnöthig wäre; hauptſächlich werden ſie aber zuerſt in ſaure und ſüße abgetheilt. Hier iſt nur die Rede von der gemeinen ſauern Citrone. Mit der Beſchreibung des Baums darf ich mich auch wohl nicht aufhalten, da ihn jeder in faſt allen anſehnlichen Gärten kann zu ſehn bekommen. Die Früchte oder die Citronen, die hier davon geärndtet werden, ſind lange nicht hinlänglich unſere Küchen und Keller damit hinlänglich zu verſehen; wir erhalten ſie alſo faſt alle aus den warmen europäiſchen Ländern, wo ſie in freyer Luft wachſen. Sie werden daſelbſt, wenn ſie noch nicht völlig reif ſind, eingepackt, wodurch das Faulwerden derſelben auf der weiten Reiſe verhindert wird. Die Italiener, Materialiſten und einige andere Leute geben ſich beſonders mit dem Citronenhandel ab. Wenn man von dieſen Citronen kauft, ſo iſt zu merken, das je größer und dünnſchäligter die Citronen ſind, und je ſchwerer ſie wiegen, deſto beſſer ſind ſie. Haben ſie hingegen dicke Schalen, ſind ſie groß und leicht anzufühlen, ſo taugen ſie nicht viel und enthalten wenig Säure, weshalb und wegen der Schale es doch am mehreſten bey dieſer Frucht zu thun iſt.

Der Gebrauch der Citronen ſowohl ganz, oder in Scheiben, oder der Rinde, als auch des Saftes iſt in der Wirthſchaft ſehr mannigfaltig. Z. B. ganz werden ſie auf den Tiſch gegeben zur Zierde oder damit ein jeder

ſich

ſich nach Belieben, nöthigen Falls, den Saft ſelbſt ausdrücken kann. In Scheiben geſchnitten, um Paſteten, Braten, Fiſche ꝛc. damit zu belegen, oder den Geſchmack mitzutheilen. Ferner macht man davon Confect, Geleen, Mußkuchen, allerley Getränke ꝛc. Es giebt auch eine Art Citronen, die ein dickes, ſüßes, esbares Fleiſch haben, dieſe heißen Citronaten; wenn ſolche zerſchnitten und mit Zucker eingemacht werden, ſo geben ſie den bekannten ſogenannten grünen Citronat oder Sukade, der inwendig klar und durchſichtig, oben mit einer dunkelgrünen Rinde, unten mit einer Kürſte von kandirten Zucker bedeckt, trocken und ohne alle ſchwarze Flecken ſeyn muß. Wer viel Citronen in ſeiner Wirthſchaft braucht, der erſparet viel, wenn er ſie zur rechter Zeit, wenn ſie wohlfeil ſind, einkauft. Man muß ſie dann aber ſorgfältig vor dem Verfaulen bewahren. Sind es hieſige, ſo müſſen ſie vom Baume genommen werden, wenn ſie ſich eben färben, ehe ſie ganz reif werden. Es iſt beſſer man bewahret ſie in trocknen, temperirten Zimmern auf, als in Kellern. Jede Frucht muß allein liegen, ſo daß ſie keine andere berühret. Zu dem Ende wickelt man jede beſonders in Papier (das aber kein Löſchpapier ſein muß). Am beſten erhalten ſie ſich, wenn ſie grün vom Baume, ohne beſchädigt worden zu ſeyn, genommen werden, und an einem friſchen Ort in recht trocknen Sand gelegt werden, ſie werden darin reif und laſſen ſich öfter über ein halb Jahr lang darin erhalten. Oder man legt die Citronen in einen neuen ungebrauchten Beſen und ſtellt ſie damit in einen nicht dumpfigten Keller oder anderes kühles Zimmer, dergeſtalt, daß der Stiel des Beſens unten und die Reiſer oben auf zu ſtehen kommen.

Noch

Noch iſt zu bemerken, daß der Citronenſaft durchs Kochen ſeinen angenehmen Geruch verlieret; wenn er alſo zu Speiſen genommen werden ſoll, ſo muß er nicht eher dazu gegoſſen werden, als bis ſie ganz fertig ſind.

5. Dill.

Ein Kraut das ohngefähr eine bis anderthalb Ellen hoch wird und gern in unſern Gärten wächſt. Eigentlich wird der Saame nur in der Wirthſchaft, z. B. in ſauern Kohl gebraucht, zuweilen auch das grüne Kraut.

6. Dragun.

Iſt eine Pflanze, die ohngefähr zwey Fuß hoch wird. Sie hat ſchmale, länglichte, ſpitze, ganz glatte, dunkelgrüne Blätter. Das Kraut hat einen angenehmen, ſcharfen, gewürzhaften Geſchmack. Die Blätter gebraucht man im Sallat, oder recht klein gehackt im Eyerkuchen. Die in Eſſig eingemachten Gurken bekommen einen ſchönen Geſchmack davon, und legt man die Blätter in gemeinen aber guten Eſſig, ſo erhält man den Draguneſſig davon.

7. Fenchel.

In Italien und Frankreich wächſt er wild, bey uns aber muß er ordentlich in Feldern oder Gärten erzogen werden. Der Italieniſche iſt der beſte und nach dieſem der unſrige, wenn er aus italieniſchen Saamen erzogen worden. Der Saame iſt länglicht, auf einer Seite platt, auf der andern aber erhaben, rund und geſtreift. Die Blätter kann man unter den Sallat miſchen, und in Italien werden die gelblichen Stengel roh mit Salz und Pfeffer oder Eſſig geſpeiſet. Der Saame wurde ehemals mehr als jetzt an den Speiſen gebraucht, nur

wird

wird er noch zuweilen in den Bratwürſten genommen, am gewöhnlichſten iſt es noch, ihn mit Zucker zu überziehen und als Confect zu eſſen.

8. Kalmuß.

Wächſt nur an ſumpfigten Oertern. Die Wurzel hat einen gewürzhaften Geruch und Geſchmack. An Speiſen macht man keinen Gebrauch davon. Die Wurzel wird mit Zucker überzogen und genoſſen, auch wird ſie häufiger zu Aquaviten genommen.

9. Kapern.

Der Kapernbaum wächſt in Frankreich, Spanien und Italien an den Mauern und Felſen. Die ganz jungen unaufgeſchloſſenen Blumen deſſelben werden in Eſſig eingemacht und uns unter dem Namen Kapern zugeſandt.

10. Knoblauch.

Wächſt in Sicilien wild, bey uns aber in Gärten. Die Wurzel beſtehet aus kleinen Zwiebeln, die in einer Hülſe bey einander ſtehen, und einen ſtarken penetranten Geruch und Geſchmack haben. Die Blätter ſind blaugrünlich, lang und ſchmal, aber nicht hohl. Die Juden, Türken, Italiener ꝛc. gebrauchen ihn ſehr ſtark und häufig an ihren Speiſen, hier aber achtet man ihn wegen ſeines überaus ſtarken Geruchs nicht ſo hoch. Man bedienet ſich deſſen am mehreſten unter Ragouts, und ſeine Blätter zur Verſetzung mit Salaten.

11. Koriander.

Iſt der Saame eines Krautes, das an zwey Fuß hoch wird. Dieſer Saame iſt kugelrund, gelbgrau an Farbe und geſtreift. Wenn er grün iſt, hat er einen be-

betäubenden Wanzengeruch, trocken aber einen angenehmen gewürzhaften Geruch und Geſchmack.

In den Bratwürſten, ſauern Kohl und Brode wird er am mehreſten gebraucht. Einige meinen, der häufige Gebrauch deſſelben ſey ſchädlich; um ihm nun dieſe Eigenſchaft zu benehmen, legen ſie ihn vier und zwanzig Stunden in ſcharfen Eſſig und laſſen ihn wieder trocknen, ehe ſie ihn zu den Speiſen anwenden.

12. Korinthen oder kleine Roſinen.

Kommen von einer Art Weinſtock, deſſen Trauben noch kleiner als Johannisbeeren ſind und eine rothſchwarze Farbe und ſüßen Geſchmack haben. Man läßt ſie an ihren Stengeln an den Stöcken ſitzen, bis ſie reif und trocken werden und abfallen. Ob nun gleich Tücher und dergleichen untergebreitet werden, ſo geſchiehet es doch, daß bey dem Aufſammeln viele Steinchen und Sand mit darunter kommen. Die geſammelten Beeren werden alsdann bey den Aufkäufern in beſondern Zimmern durch ein Loch von oben hineingeſchüttet, da ſie denn ſo feſt zuſammenfallen, daß ſie mit eiſernen Inſtrumenten wieder von einandergezogen werden müſſen, wenn ſie in Tonnen oder Fäſſern von denen dazu beſtimmten Leuten gepackt werden ſollen. Dieſe treten ſolche mit den bloßen Füßen, die ſie ſich zuvor mit Oel beſtreichen, ein, wovon ſie eben ſo feſt zuſammen liegen, wenn wir ſie bekommen.

Die kleine Roſinen, wenn ſie einmal aus dem Faſſe genommen und die Klumpen zerdrückt ſind, verderben ſehr bald und werden mietig, wenn ſie lange an der Luft liegen, daher muß man ſich keinen großen Vorrath halten; hingegen dauern ſie in Fäſſern, worin ſie

zu

zu uns gebracht werden, wenn keine Luft dazu kommen kann, wohl zwey bis drey Jahre.

Wenn die kleinen Roſinen weiß beſchlagen, und kein rechtes Anſehen mehr haben oder wohl faſt verdorben ſind, ſo nehmen manche Syrob oder Honig, beſtreichen ſie damit und verkaufen ſie wieder für gute. Man hat ſich dahero vor dergleichen zu hüten und dahin zu ſehen, wenn man welche kauft, daß ſie neu, nicht ſchimlicht, klein und in großen Klumpen ſind. Daß ſie viel in der Wirthſchaft gebraucht werden, iſt bekannt.

13. Krauſemünze.

Iſt zwar nicht als ein Küchenkraut anzuſehen, gut iſt es aber doch wohl, wenn in einer Wirthſchaft etwas davon vorhanden iſt, um im benöthigten Falle bey Krankheiten ſie als Thee zu trinken.

14. Kümmel.

Wächſt hier zwar wild, iſt aber lange nicht ſo gut als der mit Fleiß angebaute, welches in Thüringen und im Erfurtſchen vornemlich geſchiehet. Von der Pflanze braucht man nur den Saamen in der Wirthſchaft, welcher länglicht, geſtreift, etwas eingebogen und dunkelbraun iſt. Der Geruch iſt angenehm und gewürzhaft, und der Geſchmack etwas bitterlich. Der großkörnigte iſt der beſte, und kauft man welchen, ſo muß man keinen nehmen der ſandigt, oder mit vielen Stengeln und Unrath vermiſcht iſt. Der Kümmel wird an den Speiſen ganz oder geſtoßen gebraucht, und iſt ein ſehr gutes Landgewürz. Vornemlich braucht man ihn an blähenden Speiſen, als Kohl, Rüben, Sauerkraut, auch auf dem Brode, im Käſe, zu Aquavit ꝛc.

15. Lorbeeren und 16. Lorbeerblätter.

Den Lorbeerbaum, wovon beyde Stücke kommen, kann man in allen großen Gärten unter den Orangerien zu ſehen bekommen. Bey uns ſind dieſe Bäume mehrentheils unfruchtbar. Alle Lorbeeren, die wir erhalten, kommen aus Italien. Die beſten ſind diejenigen, welche im Brechen ſchwarzbraun ausſehen, voller Oel und nicht ſchimmlicht ſind. Die Beeren werden wenig, die Lorbeerblätter aber deſto mehr in der Wirthſchaft gebraucht.

Die Beeren nimmt man nur zuweilen an einigen Fleiſchſpeiſen, die Blätter aber zur Würzung der Brühen, an Fleiſch, Fiſch, Wildpretpaſteten ꝛc. Sie haben einen gewürzhaften Geruch, einen ſcharfen, etwas bittern und zuſammenziehenden Geſchmack.

17. Majoran.

Wird bey uns faſt in allen Gärten gezogen. Es iſt ein gutes Küchenkraut von angenehmen Geruch und Geſchmack, gehöret unter die ſogenannten Wurſtkräuter und wird auch ſonſt zu Brühen an verſchiedenen Fleiſchſpeiſen genommen.

18. Mandeln.

Die meiſten kommen aus Frankreich, Italien und Spanien, ob ſie gleich auch im ſüdlichen Deutſchland in freier Luft fortkommen. Wir haben davon beſonders zwey Sorten, die ſüßen und die bittern, davon wieder verſchiedene Arten vorhanden ſind.

Unter den ſüßen ſind die ſogenannten langen Mandeln die beſten, darauf folgen die Valenz- und zuletzt die Provenzer Mandeln. Die Bäume haben eine große Aehnlichkeit mit den Pfirſichbäumen. Die Früchte ſind mit einer wollichten Haut umgeben, worauf ein trockenes zähes Fleiſch folget; dieſes umſchließt einen glatten mit vielen Löchern durchſtochenen Stein, der den Kern oder die Mandeln in ſich enthält. Daß die ſüßen einen ſüßen und die bittern Mandeln einen bittern Geſchmack haben müſſen, weiß ein jeder; überhaupt aber muß man bey dem Einkauf darauf ſehen, daß ſie beym Zerbrechen inwendig weiß, nicht mit vielen Stücken vermiſcht, und weder wurmſtichig noch runzlich ſind. Wenn ſie alt ſind werden ſie wegen ihres vielen Oeles leicht ranzigt und ſcharf, dieſe muß man durchaus nicht gebrauchen. Sie werden vorzüglich in Küchen bey vielen Speiſen gebraucht.

19. Meliſſe.

Ein hieſiges Gartenkraut das nicht allein in Krankheiten, ſondern auch an geſunden Tagen ſehr gut die Stelle des theuern ausländiſchen Thees vertreten kann, und demſelben billig vorgezogen werden ſollte.

20. Perl-

20. Perllauch.

Ein Zwiebelgewächs und Abart von Porre. Es hat kleine perlfarbige Zwiebeln und ſehr feines Laub. Dieſe Abart entſtehet aus den kleinen Nebenſchößlingen des Porre. In den Küchen wird es an eben ſolchen Speiſen genommen, als wozu ſonſt Knoblauch, Porre ꝛc. gebraucht wird.

21. Peterſilie.

Ein hieſiges allgemein bekanntes, und in unſern Küchen wegen ſeines vielen Gebrauchs an ſo mancherley Speiſen unentbehrliches Kraut, wovon ſowohl die Blätter als die Wurzeln an vielen Gerichten genoſſen werden. Da die Geſtalt und der Gebrauch einem jeden bekannt iſt, ſo darf ich wohl nicht ein mehreres davon ſagen.

22. Pfefferkraut.

Ebenfalls ein bekanntes Küchenkraut, das häufig in unſern Gärten und ſogar ohne alle Pflege ſich von ſelbſt fortpflanzet. Es hat einen angenehmen gewürzhaften Geſchmack und Geruch. Der erſtere macht manche Speiſen, beſonders die grünen Bohnen, ſehr angenehm. Es gehöret zu den bekannten Wurſtkräutern.

23. Pfeffermünze.

Eine Art Krauſemünze, die einen ſtarken, nicht unangenehmen Geruch, und beynahe brennenden, kampferartigen Geſchmack hat. Es wird zwar nicht an Speiſen gebraucht, aber wegen ſeiner mediciniſchen Würzungen in vielen Krankheiten, ſollte billig auf dem Lande jede Wirthin ſich etwas davon vorräthig halten.

24. Pinien oder Pinchen.

Sind die Frucht einer Fichte, die man Pinchenbaum nennet. Wir bekommen ſie aus Frankreich und Italien und brauchen ſie an mancherley Fleiſchſpeiſen, Paſteten und Torten. Der Baum trägt Zapfen, wovon jede ungefähr zwanzig Nüſſe enthält, die in einer ſehr harten und dicken Schale einen Kern einſchließen. Dieſe Kerne, oder Pinien, oder Zirbelnüſſe ſind weiß, länglicht, an einem Ende breiter, einen halben Zoll lang, und mit

einer dünnen braunen Haut umgeben. Ihr Geſchmack iſt gleich den ſüßen Mandeln. Beym Einkauf muß man keine nehmen die gelb oder ranzig ſind.

25. Piſtacien.

Der Baum wovon ſie kommen wächſt in Italien. Die Früchte davon haben die Größe und Geſtalt unſerer Haſelnüſſe und einen lederartigen dünnen Ueberzug, unter dem ſich eine dicke, weiße, holzigte Schale befindet, die einen blaßgrünen und mit einem rothen Häutchen bekleideten, ſüßen, fetten und ſehr ſchmackhaften Kern enthält. Dieſes ſind die Piſtacien die zu Ragouts, Paſteten, Fruchttorten ꝛc. gebraucht werden. Man muß ſie an einem trocknen Ort aufbewahren, wenn ſie nicht verderben ſollen.

26. Poley.

Ein Kraut das in den Gärten gut fortkömmt, einen gewürzhaften Geſchmack und ſtarken Geruch hat. Es wird nicht ſtark und nur dann und wann an einigen Orten in der Küche gebraucht, weshalb es hier mit angeführet iſt.

27. Porre.

Gehöret unter den Zwiebelgewächſen. Die Wurzel gleicht einem Knopfe und hat einen Geruch und Geſchmack nach Knoblauch und wird auch eben ſo an Speiſen genommen.

28. Rocambole.

Ein Zwiebelgewächs. Die ganze Pflanze hat einen Knoblauchgeruch und Geſchmack. Es wird daher von einigen an deſſen Stelle an den Ragouts ꝛc. gethan.

29. Roſinen.

Wenn in den warmen Ländern die reifen Weintrauben an der Sonne getrocknet werden, ſo nennen wir ſie Roſinen. So wie nun die Trauben unterſchieden ſind, ſo hat man auch mancherley beſſere und ſchlechtere Roſinen. Die Damaſcener Roſinen, deren Beeren beynahe ſo groß als unſere mittelmäßige Pflaumen, ſind die allerbeſten; wir erhalten ſie aber äußerſt ſelten. Die zweyte Sorte ſind die großen blauen ſpaniſchen. Eine

dritte Art ſind in Körben gepackt, ſie kommen auch aus Spanien, ſind lichtbraun und ſchlechter als die vorigen, wir nennen ſie hier Korbroſinen. Noch eine andere Art wird, weil die Beeren noch an den Stengeln oder Kämmen ſitzen, Stengelroſinen genannt.

Die Güte der Roſinen beſtehet darin, daß ſie rein, trocken, dichte, nicht mager, herbe, derb und doch ſaftig ſind. Die veralteten, kleinen, magern und mit Syrob beſchmierten muß man nicht nehmen.

30. Roſinen, kleine.

Man ſehe unter No. 12. oder Korinthen.

31. Roßmarien.

Iſt ein Strauch der in den warmen Ländern wächſt, und bey uns in Töpfen gezogen wird. Die Blätter allein werden nur und dazu ſelten in der Küche gebraucht. Zum Räuchern der Fleiſchtonnen, ehe das Fleiſch eingelegt wird, pflegt man ſie gerne zu nehmen.

32. Safran.

Iſt der inwendigſte Theil der Blume eines kleinen Zwiebelgewächſes, das in England, Oeſtreich, Ungarn, Italien, Frankreich ꝛc. häufig gebauet wird. Dieſer inwendige purpur oder goldfarbene Theil, der aus drey Fäſerchen beſtehet, die von den Botaniſten die Narben des Staubweges genennet werden, iſt der eigentliche Safran. Wenn ſolche geſammlet werden, ſo pflücken ſie die Blumen des Morgens und ehe ſie aufbrechen, ab, tragen ſie in Säcken nach Hauſe, ziehen den Safran heraus und werfen das Uebrige der Blume weg. Der ausgezogene Safran wird hierauf in eignen dazu eingerichteten Oefen behutſam getrocknet. Er muß, wenn er gut ſein ſoll, von dunkler und glänzender Farbe ohne viele weiße und gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegſam, ſchwer zu ſtoßen, von ſtarken Geruch und Geſchmack ſeyn, die Hände leicht färben, wenn man ihn reibt und eine geringe Quantität eine große Menge Waſſer färben.

Mit den Blumenblättern der Ringelblume, des Saflors, auch wohl mit zerzupften geräucherten Fleiſch und andern Dingen mehr wird er von Betrügern oft

verfälſcht, durch obige Kennzeichen aber wird man den guten bald unterſcheiden lernen. Geſtoßenen muß man auf keine Weiſe kaufen. An vielen Orten bekömmt man faſt kein Gericht auf dem Tiſch zu ſehen, ohne mit Safran gewürzt zu ſeyn. Solcher Mißbrauch iſt ſchädlich und verſchwenderiſch. Mit wenigen muß man den Brühen ꝛc. den angenehmen Geſchmack zu geben ſuchen. Am mehreſten wird er zu den ſogenanten Gelbſauer gebraucht, und außerdem, zuweilen, an Hünern, Tauben, Kalbfleiſch ꝛc.

33. Salbey.

Ein hier ſehr bekanntes Küchenkraut, das alſo nicht beſchrieben werden darf. Den gekochten Aalen, Hammelbraten, Schweinefleiſche ꝛc. giebt es einen angenehmen Geſchmack.

34. Salz.

Da wir faſt keine Speiſen ohne Salz genießen und jedermann es kennt, ſo darf ich es wohl nicht beſchreiben, oder von deſſen Anwendung hier viel ſagen, als nur woher es kommt, wie es zubereitet wird, und wie vielerley wir haben. Im Grunde iſt alles Salz, wenn es rein iſt, einerley. Man zählet davon drey Arten:

1) das gegrabene oder Bergſalz,
2) das See= oder Meerſalz, und
3) das Brunnenſalz.

Das erſtere enthält noch viel erdigte Theile, und wird in vielen Ländern gemeiniglich in Gebürgen gebrochen. Die Stücken haben die Geſtalt wie Würfel. Sind die Kriſtallen davon ungefärbt und durchſichtig, ſo wird es Steinſalz genannt. Soll es in der Küche gebraucht werden, ſo muß man es klein ſtoßen oder beſſer, zuvor reinigen.

Das zweyte, das Seeſalz auch Boyſalz genannt, befindet ſich in denen Wäſſern, Meeren und Seen, die unſere ganze Erde umgeben, aufgelöſt und zwar nach deren Lage bald in mehrerer, bald in weniger Menge. Man ſondert das Salz in den heißen Ländern dadurch ab, daß man das Meerwaſſer in große Gruben leitet und darin von der Sonne ausdünſten läßt, oder in kältern Gegenden, wo man entweder in denen Gradier=

häuſern,

häuſern, das mehreſte Waſſer abſondert und das übrige einkocht und auf der Art das Salz aus dem Waſſer ſcheidet, oder man läßt das Seewaſſer in der ſtrengen Kälte frieren und kochet aus dem Rückſtande der nicht frieret, ebenfalls das Salz davon.

Das dritte oder das Brunnenſalz iſt unter allen das reinſte. Man erhält es aus den Salzquellen oder Salzbrunnen. Die Sohle oder das Salzwaſſer enthält zwar auch viele fremde Theile, wenn aber das Salz ſo daraus gekocht wird, gut abſchieden worden, ſo bleiben die mehreſten zurück.

Wenn die Sohle viel Salz enthält, ſo wird ſie gerade zu in große Pfannen gegoſſen, worin das Waſſer über dem Feuer abdampfet und von Zeit zu Zeit das zu Boden gefallene Salz herausgeſchöpft und getrocknet wird; iſt die Sohle aber ſchwach, daß ſie nicht viel Salz enthält, ſo leitet man ſie in Gradierhäuſer. Dieſe beſtehen aus hohen, aufgerichteten und von Reiſern zuſammengeflochtenen Wänden, auf dieſe wird das Waſſer oben hinauf geleitet und verlieret alsdann während dem Heruntertröpfeln an denen Reiſern durch den Zug der Luft viele wäßrige Theile, unten ſammlet ſich die Sohle wieder, und wenn ſie noch nicht ſtark genug iſt, wird die Arbeit nochmals wiederholt und zuletzt über Feuer eingedunſtet. Des Brunnenſalzes kann man ſich zu allen Abſichten bedienen. Das Meerſalz, wenn es in Salzſiedereyen nochmals gereinigt wird, iſt demſelben in allen Stücken gleich.

Alle Heeringe, Seefiſche ꝛc. werden allein mit Meerſalz eingeſalzen, weil es als das dienlichſte dazu befunden worden.

35. Schalotten.

Sind kleine Zwiebelgewächſe, deren Stengel ohne Blätter, rund und die Blätter pfriemenförmig ſind. Sie geben einigen Speiſen, beſonders dem Hammelbraten, einen angenehmen Geſchmack und werden in unſern Gärten gezogen.

36. Senf, ſchwarzer.

Iſt ein kleiner runder Saamen einer Pflanze die in Gärten pflegt gezogen zu werden. Er hat einen ſchar-

ſcharfen Geſchmack und iſt das Hauptingrediens des ſchwarzen Moſtards.

37. Senf, weißer.

Die Pflanze, die dieſem kleinen runden weißen oder vielmehr gelben Saamen hervorbringt, wird in Gärten gebaut. Der Saame ſchmeckt ſcharf und wird faſt allein nur zur Verfertigung des weißen Moſtards angewendet.

38. Thymian.

Ein kleines niedriges Gartenkraut, das ſeines ſtarken und gewürzhaften, beißenden Geſchmacks wegen zuweilen in der Küche an Speiſen und unter den Würſten genommen wird.

39. Wacholderbeeren.

Bey uns ſehr bekannte kleine, runde, erſt grüne und hernach ſchwarze Beeren. Jhres angenehmen, ſüßen und gewürzhaften Geſchmacks wegen bedient man ſich derſelben häufig zur Würzung einiger Speiſen, beſonders des Wildprets, des Sauerkrauts ꝛc. Die guten Beeren ſind fein dick, und wenn ſie friſch, ohne Runzeln, die ſchlechten aber eingeſchrumpft und ohne alle Süßigkeit, wenn man ſie zerkäuet.

40. Zwiebeln oder Bollen.

Sind wegen ihres ungemein häufigen Gebrauchs allgemein bekannt. Man hat davon zweyerley, nemlich Sommerzwiebeln, deren Stengel iſt ohne Blätter und nach unten zu bauchig, die Blätter ſelbſt ſind rund, die Zwiebeln daran ſind oft kugelrund, bisweilen auch länglicht, ſie ſind mit einer rothen und auch mit einer weißglänzenden Haut umgeben.

Die Winterzwiebeln haben gleichfalls einen ohnblätterigen Stengel, welcher aber in ſeiner Dicke mehr ſeinen runden und bauchigen Blättern gleich iſt. Auch von dieſer Art giebt es Zwiebeln mit rother und weißer Haut, beyde Sorten Zwiebeln werden wegen des guten Geſchmacks, den ſie den Speiſen mittheilen, zu unzähligen Gerichten genommen.

Seidenburg, Johann Gottlieb

Anweisung für Frauenzimmer die ihrer Wirthschaft selbst vorstehen wollen

Bd.: 3

Berlin 1791

Oecon. 114-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293753-5
VD18 90060334